LE JARDINIER D'ARTOIS,

OU

LES ÉLÉMENS

DE LA CULTURE

DES JARDINS

POTAGERS ET FRUITIERS,

Par le F. C. BONNELLE, Religieux Convers de l'Ordre des Chanoines Réguliers de la Sainte TRINITÉ, dit Mathurins, pour la Rédemption des Captifs.

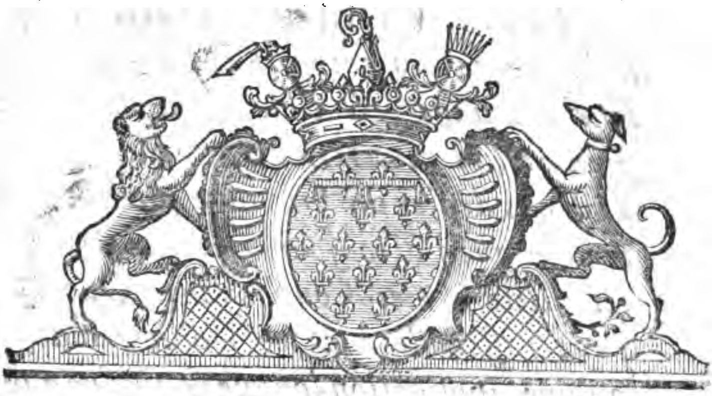
A ARRAS,

Chez MICHEL NICOLAS, Imprimeur-Libraire, rue Saint Géry.

M. DCC. LXVI.

AVEC PRIVILEGE DU ROI.





A NOSSEIGNEURS,

Nosseigneurs

DES TROIS ORDRES DES ÉTATS *D'ARTOIS.*

NOSSEIGNEURS,

UN amour vraiment paternel envers les Peuples confiés à votre ſage Adminiſtration, ne Vous permet pas de voir avec

indifférence des entreprises formées pour leur avantage ; & c'est ce qui me fait prendre, NOSSEIGNEURS, la liberté de Vous dédier un Ouvrage produit par le desir que j'ai toujours eu d'être de quelqu'utilité à mes Concitoyens. Quoique j'aye rassemblé dans ce Volume tout ce qu'une application longue & assidue a pû me fournir de connoissances sur l'art du Jardinage, je ne me flatte cependant point, NOSSEIGNEURS, qu'il soit digne de Vous être présenté : mais j'ose du moins espérer que Vous daignerez l'agréer en faveur du motif qui m'en a fait concevoir le dessein.

Je suis avec un profond respect,

NOSSEIGNEURS,

Votre très humble & très-obéissant Serviteur. F. C. BONNELLE.

APPROBATION.

De Monſieur COSTE, Docteur-Régent de la Faculté de Médecine de Paris.

J'Ai lu par ordre de Monſeigneur le Chancelier, un Manuſcrit intitulé *le Jardinier d'Artois* ; & je n'y ai rien trouvé qui puiſſe en empêcher l'impreſſion. A Paris, ce 2 Novembre 1762.

COSTE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre ; A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prévôt de Paris, Baillis, Sénéchaux, leurs Lieutenans civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé MICHEL NICOLAS, Imprimeur à Arras, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *le Jardinier d'Artois* ; s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Permiſſions pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de trois années conſécutives à compter du jour de la date des Préſentes : Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'ils ſoient d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; A la charge que ces Preſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles : que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modéle ſous le contre ſcel des Préſentes ; que l'Impétrant ſe conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; qu'avant de les

exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France le Sieur de Lamoignon, & qu'il en sera remis ensuite deux Exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle du Sieur de Lamoignon & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France le Sieur Feydeau de Brou; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses Ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. Donné à Paris, le neuviéme jour du mois de Février, l'an de grace mil sept cent soixante-trois, & de notre Régne le quarante-huitième. Par le Roi, en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Registré sur le Registre XV de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 867, fol. 381, *conformément au Reglement de* 1723. *A paris, ce* 15 *Février* 1763.

VINCENT, 3e. *Adjoint.*

PRÉFACE.

DE L'ORIGINE DES JARDINS.

LE premier Homme ayant été créé dans un Jardin, reçut ordre de cultiver la terre après ſon péché, pour en tirer ſa nourriture & ſa ſubſiſtance à la ſueur de ſon front; d'où il s'enſuit que la condition de nos premiers Peres, fût de s'addonner à la culture des Légumes & des Fruits, puiſqu'ils n'avoient point d'autres alimens. Ainſi l'art de cultiver les Jardins eſt ſans contredit le premier & le plus ancien de tous les arts, & dès qu'il y eut des Hommes ſur la terre, il y eut des Jardiniers & pour les légumes & pour les fruits.

La nature avoit produit dans le com-

mencement pêle-mêle au milieu des champs les légumes & les fruits les plus nécessaires à la subsistance des Hommes. On les a rassemblé ensuite dans des lieux particuliers: on s'est appliqué à les faire multiplier par une culture sage & convenable: on a réfléchi sur les premieres découvertes, & de connoissances en connoissances, on est parvenu à former un corps d'expériences, qui seroient infaillibles, si on s'attachoit davantage à ce qui convient aux différens climats du monde.

On a donné bien des Ouvrages sur ce sujet; mais, qu'il me soit permis de le dire, le défaut de tous ces Ouvrages est de ne point assez distinguer le Pays pour lequel on écrit. On donne des régles & des principes pour l'Isle de France, la Bretagne, la Touraine, le Languedoc, &c. & ces régles & ces principes ne peuvent être pratiqués dans l'Artois: Chaque Pays, chaque nature de terrein, différens degrés de chaleur,

différentes ſaiſons, par conſéquent différens temps pour ſemer, pour planter & pour tailler.

Les connoiſſances que j'ai acquiſes par un long uſage, & que j'oſe donner au public, ne concernent que l'Artois, qui, dans toute ſon étendue eſt le même climat, où l'on trouve à peu près le même terroir, la même température d'air; & je ne penſe point qu'on puiſſe, en ce genre, donner rien de plus utile, qu'en ſe fixant abſolument, comme je fais, à un ſeul & même climat. Je travaille pour ma Patrie; trop heureux, ſi mes réflexions, mes expériences & mes recherches peuvent lui être de quelqu'avantage!

A Dieu ne plaiſe que je veuille attribuer à moi ſeul l'eſſai que je donne ſur le Jardinage, je le dois en partie à mes expériences, mais encore plus aux entretiens fréquens que j'ai eu à ce ſujet avec d'habiles Jardiniers. J'ai vu, j'ai entendu, j'ai conſulté, j'ai pratiqué, &

n'ai pas même négligé les avis des plus ſimples Payſans. J'ai toujours fait ſeul les opérations du Jardinage, juſqu'aux ouvrages les plus rudes : j'ai voulu connoître le tout à fond, j'ai remarqué les défauts & les ſuccès de mes travaux ; je n'ai rien omis, j'ai réfléchi, & perſonne, je crois, ne trouvera mauvais que je mette au jour mes réflexions, & que j'en forme un Traité. Toute la grace que je demande, eſt qu'on ſoit bien perſuadé que le ſeul motif qui m'anime, je le répéte, c'eſt d'être utile à ma Patrie.

Au reſte, je n'écris point ici pour les Jardiniers expérimentés ; ils en ſçavent plus que moi : j'écris plutôt pour ceux qui n'ont point encore de connoiſſances dans cet art, mais qui deſirent d'en acquérir ; pour les curieux, qui veulent s'en faire un noble amuſement ; parce que cette inclination a été de tous les temps & de tous les états. Il ne faut pas la mépriſer, ni la metre en oubli ; car tout objet qui réunit en ſoi l'utile &

l'agréable, eſt digne de tout le monde. Combien de perſonnes aiment le Jardinage, mais à qui le détail en eſt inconnu ; ils ſçavent, ils ſentent que cet art n'eſt pas indigne de leur curioſité ; ils voudroient le connoître aſſez pour en faire leur récréation, mais on ne trouve point par-tout des Jardiniers qui ſoient capables de donner des lumieres ſur les objets de leur profeſſion.

Voilà ce qui m'a déterminé à traiter la matière ſur un plan nouveau, dans lequel j'ai tâché de mettre aſſez de clarté, pour que l'Homme le moins inſtruit, & pour peu qu'il ait d'intelligence, ſoit en état d'opérer ſans autre ſecours. Peut-être que ma méthode de cultiver les Jardins potagers, fruitiers & autres, ne plaira pas à tout le monde. Mais, qui peut ſe flatter d'obtenir un ſuffrage univerſel ? Chaque Jardinier a ſes maximes, ſes régles & ſes idées, qu'il préfére à celles des autres.

Pour moi, c'eſt après avoir conféré,

comme je l'ai dit, avec d'habiles ouvriers, c'eſt après avoir étudié ſoigneuſement, dans chaque plante, les différens effets de la nature, que je me ſuis fait des principes; enfin, c'eſt après avoir embraſſé l'opinion que mes expériences m'ont fait juger la plus certaine.

On verra que cet Ouvrage préſente un Plan général ſur toutes les parties du Jardinage, & une partie de celui à fleurs, la ſituation d'un Jardin, ſon expoſition, la diſtribution & la préparation des terres, & tout ce qui peut en dépendre.

L'ordre que je me ſuis preſcrit dans cet eſſai, préſente d'un coup d'œil tout ce qui a rapport à une Plante, ſon eſpéce, la ſaiſon & le temps de la ſemer & de la planter; ſa culture, la terre qui lui eſt propre, ſa deſcription exacte depuis ſa racine juſqu'à ſa graine; ſa durée & ſes différentes propriétés pour l'uſage de la vie & pour la ſanté, que je n'ai pu paſſer ſous ſilence; mais que j'ai cru devoir raſſembler pour l'utilité des perſon-

nes écartées des Villes, isolées dans leurs campagnes, dénuées de livres de médecine, sans ressource dans des cas pressans, on souhaite de trouver quelque soulagement & se guérir, ces Plantes légumineuses nous offrent, dans la plûpart des maladies, des remédes faciles & sans coût. Or, cet Ouvrage destiné à leur utilité, découvrira le vrai mérite des Plantes, & les encouragera à les cultiver avec d'autant plus de soin, connoissant leur mérite.

J'avertis en passant, de ne point me soupçonner d'avoir rien hazardé sur un point aussi délicat, qui n'est point de mon ressort, touchant la vertu & la propriété des Plantes & des Fruits, je les tiens par écrit de feu M. François Hazard, célébre Docteur en Médecine, & Pensionnaire de la Ville & Cité d'Arras.

Je traite ensuite avec toute l'exactitude possible de la culture des arbres, de leur élévation dans les pépinieres, de

la ſingularité de la greffe & de l'écuſſon; la maniere de les planter; la diſſertation de la taille, de l'ébourgeonnement; la meilleure eſpèce de fruits, leur deſcription & le temps de leur maturité.

Comme le Jardinage comprend la culture des différentes eſpèces de Plantes, tous Jardiniers doivent faire leurs efforts pour réuſſir en tout ce qu'ils entreprennent. Il eſt bien certain que rien au monde ne demande tant de ſoin, tant d'aſſiduité & d'application que les Jardins potagers & fruitiers: c'eſt un travail ſans fin, &, pour ainſi dire, un mouvement perpétuel. Avant que d'entrer en matiere, je crois qu'il eſt néceſſaire d'offrir aux Lecteurs quelques Obſervations générales.

PREMIERE OBSERVATION,

De la Situation d'un Jardin.

IL faut que les Jardins potagers & fruitiers ſoient bien proportionnés & bien ordonnés dans toutes leurs parties, dont chacune réponde convenablement à toutes les autres, & que ces Jardins ſatisfaſſent également l'œil des Spectateurs & les deſirs du Maître.

On appelle Jardin une pièce de terre plus ou moins grande, que l'on deſtine pour y cultiver des légumes & des arbres fruitiers de toute eſpèce. Il faut d'abord obſerver la ſituation du terrein, & prendre bien garde ſi ſon aſſiette n'eſt point dans un fonds ſujet aux inondations; enſuite ſi le terrein eſt praticable, tant pour la commodité du tranſport des fumiers, que pour toutes les autres choſes néceſſaires. Il faut auſſi éviter, autant qu'on le peut, la proximité des grands arbres; ſur-tout du côté du ſoleil levant

& du Midi, parce que leur ombre porte un grand préjudice à toutes les plantes.

UNE ſituation convenable pour un Jardin, eſt un endroit un peu en pente, parce qu'un terrein plat reſte toujours humide, & que l'eau étant ſujette à y ſéjourner, fait un tort conſidérable tant aux racines des légumes, qu'à celle des arbres. Les pentes qui regardent le Midi, ſont les plus favorables, parce qu'elles ſont à l'abri du Nord.

On eſt heureux quand on trouve un terrein à peu près de niveau, & qu'on peut aiſément réduire en pente : plus heureux encore, quand on rencontre un terrein naturellement fait & diſpoſé, où il ſemble qu'il n'y ait qu'à mettre la bêche & employer la culture néceſſaire.

MAIS ſi cette pente eſt conſidérable qu'on ne puiſſe y remédier ſans un changement total, un habile Jardinier doit s'en ſervir utilement, en partageant le terrein en différens degrés ou terraſſes, qui auront leur mérite & leur agrément par la ſuite. Ces degrés & terraſſes ſe font par le moyen de petites murailles propres à ſoutenir les terres. Au ſurplus on y ajoute les degrés convenables pour la facilité d'aller d'une terraſſe à l'autre. Les avantages que l'on peut tirer de ces petites murailles, c'eſt qu'elles peuvent ſervir à l'eſpalier, ſi l'expoſition en eſt favorable ; ce ſont autant de promenades charmantes, & autant de Jardins ſéparés, dans leſquels tout ſemble ſe réunir pour l'utile & l'agréable.

SECONDE OBSERVATION,

De la qualité que doit avoir une bonne terre.

IL faut, autant qu'on le peut, placer un Jardin dans un fonds naturellement bon ; que la terre soit remplie de subſtances abondantes en sels : enfin, que dans la végétation, toutes les plantes qui lui seront commiſes y puiſſent profiter. Je compte ſept ſortes de terres différentes & bonnes. Une terre argilleuſe, jaunâtre, qui naturellement eſt toujours meuble; une terre argilleuſe blanchâtre douce, conſervant bien ſa fraîcheur ; une terre brune ſans pierres, fumée tous les deux ans ; une terre noire ſans pierres, meuble, qui rarement devient dure ; une terre ſpongieuſe, qui tient toujours ſa fraîcheur & ne durcit point, même dans les plus grandes chaleurs ; une terre franche ſans pierres, facile à labourer; une terre griſe, mêlée de petites pierrettes blanches qui la rendent meuble, hâtive & legère; une terre priſe ſur les bords & dans le lit des rivieres, lorſqu'on les cure.

ON connoît encore mieux les bonnes terres quand elles donnent par elles-mêmes des productions fortes & nombreuſes, ſans qu'elles paroiſſent s'épuiſer. Lorſque nous voyons des

Plantes & des Arbres, croître à vûe d'œil, se soutenir avec vigueur, pour lors il n'est point douteux qu'une terre semblable ne soit propre pour la végétation.

Il seroit à souhaiter que le terrein d'un Jardin fut bien meuble, sans pierres, facile à labourer, sans être trop sec ou trop humide; parce qu'une terre trop séche, trop legère & sans humeur, demande des arrosemens excessifs, & qu'une terre trop humide & naturellement froide; revéche, pesante, est sujette à durcir, & n'est de bon rapport que dans les saisons séches.

Si une terre n'étoit point de nature à peu près convenable, il seroit nécessaire de s'appliquer à la rendre meilleure par le secours des fumiers, joint à l'industrie des hommes qui doit suppléer à ce défaut. Si l'on est obligé de se servir de la terre qu'on trouve, il faut auparavant voir si elle n'a pas de défauts incorrigibles; car si c'étoit une terre grasse, glaise, potasse, biéve ou brûlante, il vaudroit beaucoup mieux abandonner le terrein que d'entreprendre inutilement de le corriger.

Il est certain qu'il y a un art de procurer aux terres moins ingrates une heureuse fertilité; par le secours des fumiers, on échauffe les terreins les plus froids; par les arrosemens, on rend fertiles les Jardins les plus arides & les plus stériles: néanmoins il se trouve de si mauvaises terres qui, quelques soins qu'on puisse apporter pour leur culture, ne répondent jamais aux

peines & aux eſpérances d'un Jardinier, même trè-svigilant. Tels ſont ces monts arides, naturellement défećtueux & ſtériles, dont l'art tenteroit inutilement de corriger la malignité.

AINSI, toutes réflexions faites, c'eſt aux terres fortes, franches, legères, faciles à labourer qu'on doit s'attacher; mais encore faut-il leur donner à propos des amendemens & des labours convenables; parce que plus une terre eſt remuée & labourée, plus elle devient propre à la végétation.

TROISIEME OBSERVATION,

De la Maniere de faire une fouille de terre.

VOICI un travail des plus importans qu'il y ait dans le Jardinage. Peu de perſonnes en connoiſſent véritablement l'effet. Il eſt ſûr qu'une fouille de terre, faite comme il faut dans un Jardin, eſt des plus avantageuſes pour toutes ſortes de Plantes.

FOUILLER une terre, en termes de Jardinage, c'eſt faire un changement total de terre, d'une place à l'autre; c'eſt à dire, que le deſſus de la terre remuée doit prendre la place de celle de deſſous. Il ſe fait, par ce changement, une terre neuve qui reçoit plus facilement les influences de l'air; & cela joint à la chaleur du So-

leil & aux pluyes, qui servent à en dissoudre les parties, & à les émouvoir, fait que l'abondance des substances qui s'y trouvent, opére des effets surprenans dans la végétation des plantes.

QUAND on est déterminé à fouiller telle ou telle étendue de terre, plus ou moins grande, on prend autant de personnes qu'on le juge à propos pour cette opération. On commence par ouvrir une tranchée profonde de trois pieds; on jette la terre devant soi, ce qui fait une espéce de fossé qu'on remplit des terres successivement prises : on continue de travailler ainsi jusqu'à la fin de cette étendue de terre qu'on veut fouiller. Une terre si bien remuée & bouleversée sans dessus dessous, ne sçauroit manquer de produire abondamment.

ON dira peut-être que c'est une grande dépense que de fouiller entiérement un Jardin. Je l'avoue, mais aussi c'en est fait pour longtemps : d'ailleurs, le plaisir joint au profit, dédommage au centuple; les arbres s'en portent mieux, les fruits en deviennent plus gros, plus exquis & mieux nourris. Il en est ainsi des légumes.

LORSQUE cette fouille est faite & achevée, on se dispose à unir le terrein. Il faut examiner & reconnoître de quel côté est la pente, afin de la conserver, parce qu'elle est nécessaire à un Potager, pour en faciliter l'écoulement des eaux. On se sert d'un niveau pour rendre le terrein uni; on dresse ensuite les compartimens

qui regardent le Potager ; on marque les chemins aussi longs & aussi larges que le terrein le permet ; on observe de donner aux plates bandes le long des murailles trois pieds de largeur & six pour les plates bandes où doivent être les contre espaliers ou buissons.

Ce qui fait l'agrément d'un Jardin, c'est d'avoir les compartimens bordés de plusieurs plantes, utiles à l'usage d'une maison. Voici celles qu'on employe ordinairement dans les bordures ; le thim, la sauge, la lavande, la marjolaine, la melisse, l'hyssope, l'ozeille, la pimpinelle & les fraisiers.

On doit remarquer, autant qu'on le peut, un endroit propre pour les couches. Elles doivent être placées à l'abri, & dans une bonne exposition, telle que celle du Midi ou du Levant.

QUATRIEME OBSERVATION,

De l'utilité d'un Jardin, & ce qui peut le rendre agréable.

Il faut, pour avoir un Jardin utile & agréable, commencer par le faire entourer de murailles de dix à douze pieds de hauteur, afin de pouvoir y placer des arbres nains & d'autres de tiges par dessus. Sans le secours des murailles on ne peut avoir d'espaliers qui produisent des fruits délicieux.

LES murailles sont d'un grand secours pour arrêter l'impitoyable vent du Nord, qui détruit & ravage les plantes & les fruits. Il faudroit, sans les murailles, renoncer aux légumes hâtifs, qui se mangent dans la primeur : enfin, on se procure, par le secours des murailles, l'abondance dans toutes les saisons, tant pour le hâtif que pour le tardif.

UNE chose essentielle, & qu'on ne sçauroit trop recommander, c'est que l'eau ne manque pas dans un Jardin, pour garantir toutes les plantes des grandes sécheresses. Sans la facilité d'avoir de l'eau, on ne peut espérer d'avoir de beaux legumes, qui veulent être humectés pendant le Printemps & l'Eté.

LES arrosemens dans les Jardins sont indispensables pendant quatre à cinq mois de l'année. Les pluyes qui tombent pendant ces temps ne sont point suffisantes, sur-tout pour les arbres nouvellement plantés ; & l'ardeur du soleil pénétrant jusqu'aux racines, détruiroit tout un Jardin, si l'on négligeoit de l'arroser.

CINQUIEME OBSERVATION,

De la maniere d'amender les Jardins.

QUOIQU'UNE terre ſoit bonne & excellente, elle s'uſe néanmoins à la longue, parce que ſon ſel & ſa ſubſtance s'épuiſent par les différentes productions des végétaux qu'on y cultive. Il eſt néceſſaire ; ſi on veut l'entretenir dans ſa fécondité, de réparer cette diſſipation, en lui reſtituant ce ſel que ſes productions lui ont fait perdre.

AU reſte, ce n'eſt point, à proprement parler, la terre qui s'uſe ; nous ne voyons point qu'elle dépériſſe par les grandes productions qu'elle nous donne : ce n'eſt rien autre choſe que ſon ſel qui diminue ; ce ſel ſi précieux, qui l'anime, & dans lequel réſide ſa fertilité. C'eſt donc ce baume qu'il s'agit de lui reſtituer ; pour la rendre auſſi fertile qu'elle étoit auparavant ; ce qu'on appelle amender ou méliorer une terre.

CETTE mélioration ſe fait par le ſecours des fumiers, qu'on trouve dans les lieux où l'on nourrit les beſtiaux, tels que les écuries, les baſſes cours, les pigeonniers, ſans oublier les boües qu'on ramaſſe dans les rues, qui font un fumier admirable, auſſi bien que les excrémens humains, quand ils ſont employés à propos pas

un Jardinier entendu; c'est-à-dire, quand il prend soin de les mêlanger avec de grands fumiers de chevaux. Cette derniere espéce à une vertu singuliere pour échauffer la terre, & l'exciter à produire des végétations extraordinaires.

IL faut observer de ne point pousser à l'excès la quantité de fumiers qu'on met en usage; mais on feroit bien pis, si on n'en mettoit point assez. On péche moins par le trop, que par le trop peu. Si l'on veut avoir de beaux & gros légumes, bien nourris, ce n'est que par le secours des fumiers qu'on peut les attendre. Après tout, un Jardinier doit connoître le tempérament d'une terre qu'il veut amender pour telles ou telles plantes, en lui donnant les engrais à proportion du besoin qu'elle en a.

A l'égard de tous ces fumiers qu'on employe pour les amendemens, les uns sont chauds & legers, tels que ceux de chevaux, de moutons & de pigeons; d'autres sont gras & rafraîchissans, tels que ceux de bœufs, de vaches & la boue des rues. On doit employer ces fumiers chauds & legers dans les terres humides, pésantes & froides, afin de les échauffer: à l'égard des fumiers gras & rafraîchissans, on doit les employer dans les terres maigres & legeres, sans corps & sans humeurs, afin de les animer, les rendre plus fertiles, plus cortées & plus matérielles.

LE temps propre & favorable pour fumer les Jardins est l'Hyver, lorsqu'il gêle, pour ne

point fouler la terre. On destine cette Saison aux amendemens, parce que le fumier à besoin d'être épanché sur la terre, afin que son sel en empreigne la surface. Il est même nécessaire qu'il tombe des pluyes & des neiges, pour répandre la substance de ce fumier dans les endroits d'où les plantes doivent tirer leur nourriture.

SIXIÉME OBSERVATION,

De la maniere de labourer les Jardins.

LEs labours sont nécessaires pour les Jardins; c'est même une opération indispensable. Qui dit labourer, dit remuer la superficie de la terre, jusqu'à huit à dix pouces de profondeur; de sorte que celle de dessous doit prendre la place de celle de dessus.

COMME ordinairement les terres des Jardins ne sont point si dures que celles des champs, les labours se font avec la bêche, ou avec la houe, seulement pour les rendre meubles & légeres. L'humidité, les pluyes, les rosées, jointes à la chaleur du Soleil, les échauffent plus aisément, les rendent fertiles & propres à produire ce que l'on veut.

LE temps de labourer les Jardins, est environ la mi-Automne, lorsque la terre est séche. Elle a l'Hyver pour se pourrir; la gêlée la rend d'au-

tant plus meuble & legere, au surplus les labours faits en cette Saison détruisent les mauvaises herbes. Il faut être exact à en bannir les bassinets, la vovelle, les chardons, les liserons & le chiendent, qu'on se gardera bien d'enterrer, mais qu'on doit extirper & déraciner avec toute l'attention possible.

APRÉS un labour général, on laissera reposer la terre pendant l'Hyver. S'il gêle, on transportera & on épanchera les fumiers dessus: les pluyes, les neiges & la grêle venant à tomber, en dissolveront le sel, ce qui opére des effets merveilleux par la suite. Au sortir de l'Hyver, on doit enterrer ce fumier avec la bêche environ à quatre ou cinq pouces de profondeur, & non plus avant, pour ne pas le mettre hors de la portée des racines des plantes. Une terre ainsi fumée sera toujours propre à recevoir toute espèce de graines & de plantes, pourvu qu'elles soient semées ou plantées dans leurs temps & Saisons.

ON doit bien se garder de labourer la terre, lorsqu'elle est trop humide, ce qui arrive ordinairement après les fortes pluyes, le dégel ou la fonte des neiges. Pour lors cette terre se convertit trop aisément en mortier, & le travail ne vaut rien pour la production des plantes. Il ne faut point encore labourer les terres quand les arbres fleurissent, & pareillement lorsque la vigne commence à pousser, parce qu'il s'éleve d'une terre nouvellement remuée des exhalai-

ſons pernicieuſes, capables de gâter & ternir les fleurs des arbres, ainſi que les jeunes & tendres bourgeons de la vigne.

SEPTIÉME OBSERVATION,

Des bonnes qualités d'un Jardinier.

TOUTE perſonne qui embraſſe la qualité de Jardinier, doit être attentive, ſage, prudente & laborieuſe. Si les Jardins ont toujours eu des charmes pour ceux qui les ont cultivés avec ſoin, le jardinage n'en demande pas moins d'aſſiduité & d'application.

Un Jardinier, pour bien exercer ſon art, doit avoir du génie; car s'il ne ſçait que le train ordinaire, il n'eſt propre qu'à planter des choux. Il doit être fort & robuſte, parce que le travail du jardinage a quelque choſe de rude. Si la fainéantiſe y eſt, & que les forces & le courage manquent, tout y va bien lentement, ce n'eſt pas le moyen de réuſſir: il doit toujours être matinal & vigilant ſur tout ce qui regarde ſon emploi; il faut qu'il ſçache labourer, ſemer & planter, qu'il ſoit habile dans la taille des arbres: il doit ſe connoître en fruits, ſçavoir écuſſonner & greffer. S'il ſçait deſſiner, tant mieux; mais il ne faut pas que ſes deſſeins l'occupent trop, ni le détournent de ſes occupations ordinaires, il ne doit s'en ſervir que pour conduire

& entretenir le Jardin qu'il a sous sa direction.

QUANT au caractere, rien de plus mauvais qu'un Jardinier fainéant, rien de plus insuportable qu'un Jardinier yvrogne, enfin rien de plus odieux qu'un Jardinier lâche & paresseux; il est impossible qu'avec de tels vices on puisse remplir les devoirs d'une telle profession.

UN Maître qui auroit un Jardinier accoutumé à fumer, ne peut lui refuser cette satisfaction, & c'est un répas qui lui fait reprendre le travail avec plus d'activité, & même les vapeurs de la terre, dans des pays tempérés, nécessite souvent qu'il prenne un verre d'eau-de-vie le matin.

AVANT d'aller plus loin, il semble que ce doit être ici le lieu de parler des outils que doit avoir le Jardinier; mais l'énumération en paroît assez inutile, parce qu'ils sont assez connus, & que d'ailleurs chacun peut s'en procurer à sa guise & selon ses besoins.

HUITIEME OBSERVATION,

Des Couches, des Cloches & des Chassis.

LA couche doit être regardée comme la mere nourrice de la plûpart des plantes légumineuses, & le chef d'œuvre du Jardinage.

Les foins que les couches exigent n'appartiennent qu'à des personnes intelligentes. Néanmoins tout le monde s'y addonne; mais aussi combien de gens voyent-ils périr dans une seule nuit les soins & les fruits de leurs travaux ? Il faut que celui qui s'en mêle en ait au moins quelque connoissance, ou qu'il s'en détache. Si on prend ce dernier parti, il faut absolument renoncer à tout ce que les couches doivent produire de précoce. Sans les couches, que peut-on espérer de hâtit dans des terreins & des climats froids? Il faut donc attendre jusqu'au mois de Mai, avant que l'on puisse avoir quelque secours d'un Potager. L'agrément joint au profit, doit nous engager à faire violence à la nature, trop lente à nous présenter ses bienfaits. Il ne faut point aussi s'engager dans des dépenses qui portent loin, si on n'a pas une certitude d'en venir à bonne fin. Qu'on commence à faire quelqu'épreuve par plaisir, dès qu'elle est modérée, c'est un jeu innocent : il faut d'abord risquer peu, afin de pouvoir arriver au dégré d'intelligence nécessaire dans cette culture.

On appelle couche une certaine quantité de fumier, rangée & disposée avec art, propre à hâter l'accroissement des plantes dans la rigueur des temps. On employe à cet usage le fumier des chevaux, qui est rempli de chaleur, & qui agit promptement, lorsqu'il est nouvellement tiré des écuries.

On doit toujours observer de placer les cou-

ches vis-à-vis des bons abris & dans une belle exposition. La plus favorable est celle du Midi. Les couches doivent être larges de trois à quatre pieds, enfoncées en terre de deux ; on ne risque rien de les faire hautes, parce qu'elles baissent toujours assez. Si le fumier se trouve par trop sec, il faut le mouiller, en dressant la couche à différentes reprises, pour la faire affaisser & échauffer : il faut encore observer, lorsqu'on dresse une couche, de lui donner une pente dans toute sa longueur ; c'est-à-dire, que le derriere doit être de deux ou trois pouces plus haut que le devant, afin qu'elle reçoive le Soleil à plomb.

La situation observée & le fumier préparé, on dresse proprement & également la couche ; on prend soin de fouler le fumier avec les pieds, particulierement sur les bords, & voir s'il ne se trouve point quelques défauts, afin d'y remédier sur le champ, & avec les dents de la fourche, on la peigne, on la bat tout au tour ; ensuite on met sur cette couche du terreau ; il faut qu'il soit vieux & changé dans une terre noire, legere, &, pour ainsi dire, sans apparence de ce qu'il a été dans son origine.

On doit observer, à l'égard des terreaux, qu'ils ne sçauroient être ni trop menus, ni trop legers, ni trop secs, pour toutes especes de plantes, & pour les rendre tels, il faut les passer par le crible ou la claye.

La couche étant chargée de terreau, il faut, avant

avant que de la semer ou planter, attendre sept à huit jours, pour lui donner le temps de s'échauffer; ensuite donner à cette violente chaleur le temps de se modérer, ce qu'on connoît aisément lorsque la couche est affaissée, & qu'en enfonçant la main dans le terreau, on peut en souffrir la chaleur; pour lors on distribue, on répand le terreau, on le rend uni; ensuite on se sert d'une planche, qu'on pose sur le côté de la couche, à deux pouces près du bord, & de la main, on approche, & on presse ce terreau contre la planche, pour lui faire acquérir une consistance à se soutenir seul comme s'il étoit un corps solide; ensuite on dispose les semences ou les plans destinés.

QUAND on s'apperçoit qu'une couche perd sa chaleur, il faut mettre des réchauds tout autour, composés de longs fumiers neufs pour l'entretenir à son degré de chaleur. Quand il est question de changer ces mêmes réchauds, il n'est pas toujours nécessaire d'employer des fumiers neufs, il suffit de les bien remuer, s'ils ne sont point pourris, ce qui occasionne encore une chaleur nouvelle pour quelque temps, si on doute de l'effet, on y mêle un tiers de fumier neuf.

IL ne suffit point d'avoir des couches semées ou plantées, les fumiers n'opérent point seuls l'accroissement des plantes, il faut des cloches des chassis ou de grandes litieres, pour les garantir des injures du temps, & pour augmenter sur elles l'action du Soleil. B

On appelle cloche une eſpece de verre ſoufflé, formée de même qu'une cloche de fonte, élargie par le bas, retrécie par le haut, & terminée par une eſpéce de bouton: au défaut des cloches ſoufflées, on a recours à celles d'aſſemblage montées en plomb, que les Vitriers ſont capables de faire en tout Pays.

Je paſſe aux chaſſis, dont j'invite les Particuliers à ſe ſervir, préférablement aux cloches; quoique la dépenſe monte plus haut, on n'y gagne pas moins de toute façon, ils durent plus long-temps, les plantes y ſont plus à leur aiſe, elles ſont plus hâtives & le tout mieux conditionné; on doit ſçavoir que plus les ſemences & les plantes ſont près du verre, ſoit des cloches, ſoit des chaſſis, plus elles profitent des bienfaits du Soleil. Outre les cloches & les chaſſis, les couches demandent encore quelques ſûretés, qui ſont des couvertures de paillaſſons ou de grandes liſiéres, pour être à l'abri des fortes gêlées.

NEUVIEME OBSERVATION,

De l'origine des plantes & des inſtructions néceſſaires ſur les Graines.

Toutes les plantes naiſſent & ſe multiplient chacune des ſemences renfermées dans leurs coques. La terre leur ſert de matrice

par la vertu du Soleil, elle les attendrit, elle leur ouvre les pores, elle y introduit une humeur nitreuse, qui penétre, développe & étend les parties de la plante; alors cette plante commence à se faire voir sur la superficie de la terre; le suc nourricier circule dans ses fibres, qui font l'office des veines, des arterres & des nerfs, il les dilate, les étend & les fait croître jusqu'à telle hauteur limitée par l'Auteur de la Nature.

TOUTES les plantes tirent leurs nourritures de leurs racines, parce que les pores y sont plus disposés qu'ailleurs à recevoir le suc de la terre. Le suc circulant dans ces vaisseaux se purifie, s'y exalte, s'y raréfie, s'y perfectionne & fait en même-temps la nourriture de la racine, de la plante, de la tige, des branches, des feuilles, des fleurs, des fruits & des semences.

TOUS les choix des principes & des observations ainsi établis; il est encore un embarras pour les Amateurs du Jardinage. Il faut qu'ils soient pourvus de bonnes graines, sûres & convenables, tant à leurs terreins, qu'à leur climat. Où trouver ces graines sûres & fidéles? Chez les Marchands. Mais ces Marchands peuvent être trompés, & trompent par contre-coup sans pouvoir l'éviter. Comment pouvoir distinguer une graine vieille d'avec une nouvelle? Combien de graines qui se ressemblent? Pour lever toutes difficultés, il faut dépouiller les graines & les recueillir soi-même. Et comme il faut une fois commencer à en être pourvu, on

ne peut que s'adresser aux Jardiniers qui les dépouillent, & qui sont dans l'usage d'employer ce qu'il y a de plus beau & de meilleur.

JE commencerai donc la premiere Partie par la culture du Potager, qui doit contenir & renfermer les plantes & les herbes qui entrent dans les alimens; elles y seront traitées à fond; & je me propose de donner aux Curieux les principes de la culture qui convient aux légumes de toute espèce. Je suivrai l'ordre alphabétique.

DESCRIPTION, CULTURE ET PROPRIÉTÉ DES PLANTES DU JARDIN POTAGER.

PREMIERE PARTIE.

Description de l'Absinthe.

L'ABSINTHE est une plante aromatique, qui a des racines nombreuses, dures, chevelues, ligneuses & sans amertume: elle pousse ses tiges à la hauteur de trois pieds, blanchâtres, fermes, moëlleuses & rameuses; ses feuilles sont découpées profondément, elles sont blanchâtres, molles, d'une odeur forte & d'un goût amer, portées sur une queue formée en gout-

tiere ; ses fleurs naissent le long de ses rameaux sur de courtes pédicules sortantes des aisselles des petites feuilles : les fleurs sont autant de petits boutons arrondis de couleur jaune ; il leur succéde des graines fines de couleur cendrée, renfermées dans de petits calices ronds & écailleux, elle est bonne pour deux ans.

Culture de l'Absinthe.

L'ABSINTHE se multiplie de graines & de ses rejettons enracinés qu'on éclate pour les séparer des vieux pieds ; cette opération se fait vers la fin de Mars ; elle réussit en toutes terres & à toute exposition ; elle n'est point susceptible des injures du temps, puisqu'un même pied peut se conserver quatre à six années.

Propriété de l'Absinthe.

ELLE est vulnéraire, fortifie l'estomac, excite les urines, est apéritive, histérique, déterſive, aide à la digestion & tue les vers : son infusion dans du vin blanc est d'usage dans l'hydropisie : elle corrige les aigreurs, débouche la rate & le foye, guérit les coliques venteuse & la jaunisse. Ses tiges mises entre les matelats du lit chassent les puces & les punaises : pareillement dans le linge, elles chassent les mites.

Description de l'Ail.

L'AIL eſt une bulbe couverte d'une membrane blanche ou tirant ſur le purpurin ; très-mince ; renfermant pluſieurs tubercules charnues, oblongues, pointues, d'odeur forte & d'un goût âcre, qu'on nomme vulgairement tête ou gouſſe d'Ail. Si on les plante dans le Printemps, elles pouſſent de petites racines menues, déliées & des feuilles vertes, applaties & longues. Il s'éleve dans quelques-unes une tige à la hauteur de trois pieds, unie, portant à ſon extrêmité une tête enveloppée d'une membrane blanche & pointue ; cette tête venant à s'ouvrir, fait paroître des fleurs en forme de lys diſpoſées en bouquet, compoſées chacune de ſix fleurons en forme d'étoile blanche; ces fleurs étant paſſées ; il ſuccéde des fruits de couleur purpurin, preſque ronds, de la groſſeur d'un pois, qui ſont autant de petites tubercules nommées rocambolle.

Culture de l'Ail.

L'AIL eſt une eſpéce d'oignon qui multiplie de ſes gouſſes qu'on éclate de leur tête : ſes gouſſes ſe plantent en Mars ſur des planches ou plattes bandes dreſſées exprès, tirées à la ligne, eſpacées de quatre à cinq pouces ſur tout

ſens; cela obſervé, on laiſſe croître l'Ail, qui produirabien,en lui donnant de l'eau au beſoin & ayant ſoin de le dégager des mauvaiſes herbes. Le temps de la maturité eſt en Juillet. On les déplante pour les mettre dans un lieu ſec & ſervir au beſoin.

Propriété de l'Ail.

L'AIL chaſſe les vents,provoque les urines, c'eſt un contre-poiſon, conſomme les viſcoſités de l'eſtomac, excite l'apétit, eſt un préſervatif contre le mauvais air & dans un temps peſtiféré, on en avale une gouſſe entiere le matin à jeûn, ou on la tient dans la bouche : il eſt bon aux Aſthmatiques ; guérit la gale & la teigne, étant écraſé & mêlé avec du beurre frais ; appaiſe le mal de dents & aide à la digeſtion.

Deſcription de l'Artichaud.

L'ARTICHAUD fait ſa racine longue, groſſe, droite & dure, couleur d'un brun foncé. Ses feuilles ſont longues d'environ deux pieds, larges, découpées profondément ; vertes pardeſſus & blanchâtres par deſſous ; ſa tige s'éleve à la hauteur de trois à quatre pieds, groſſe, moëlleuſe & garnie de quelques rameaux portans à leurs extrêmités une tête compoſée d'écailles épineuſes, vertes ou violettes ; la baſe

de ces écailles est blanche, tendre, épaisse; c'est ce qui se mange, ainsi que le col, ce sont les deux seules parties dont on fait usage.

Quand les têtes des Artichauds ne sont point coupées dans leur temps fixe pour être mangées elles grossissent, s'élargissent, s'étendent & font paroitre une grosse touffe de fleurs de couleur bleue : lorsque ces fleurs sont passées, il leur succéde des semences oblongues, ayant l'écorce grisâtre, mouchetée de quelques petites taches noires, & garnie chacune d'une aigrette.

Culture de l'Artichaud.

L'ARTICHAUD est une plante vivace, au goût de tous, & distinguée dans un potager. Pour peu qu'un Jardin soit spacieux, on doit y planter des Artichauds; c'est un légume très-utile & de produit.

Il y en a de plusieurs especes; le violet & le verd piquant sont à préférer, ils se multiplient tous deux d'œilletons enracinés. Le verd est celui dont on doit faire le plus d'usage & qu'il faut préférer. Il vient ordinairement gros en le bien cultivant & le plantant dans un bon terrein.

Lorsque les œilletons sont prêts d'être séparés du pied qui leur a donné naissance; on doit avoir un terrein propre à les planter suivant les régles du jardinage: on choisit à cet effet un quarré du Jardin situé dans une des meilleures expositions, on prend soin de bien le fumer &

labourer dans le mois de Mars : cela fait, on laiſſe repoſer cette terre juſqu'à la fin d'Avril, plutôt même ſi les jeunes œilletons ſont prêts à être décayotés ; pour lors on laboure le quarré une ſeconde fois, pour y recevoir ces jeunes plantes nouvellement détachées des vieux pieds. On œilletonne ordinairement les Artichauds vers la fin du mois d'Avril, plutôt même s'ils ſont aſſez forts, & ſi l'Hyver n'envoye plus ſes mauvaiſes influences : pour lors, on découvre avec la bêche la ſouche de chaque Artichaud que l'on veut œilletonner, & de tous les œilletons qu'on y voit ; il faut toujours laiſſer les deux ou trois plus forts pour porter fruit, & obſerver qu'ils ne ſoient trop près voiſins les uns des autres.

Il faut obſerver que ſi l'on veut laiſſer trois œilletons pour porter fruit deſſus un ſeul pied, il faut que ce pied ait force & vigueur ; s'il eſt foible & languiſſant, on ne doit laiſſer qu'un œilleton ou tout au plus deux, parce que moins on laiſſe d'œilletons ſur le pied, plus le fruit devient gros.

Cette obſervation faite, on prend les œilletons les uns après les autres par le bas, on poſe le pouce entre la racine & l'œilleton, on les ſépare de l'endroit où ils ſont attachês. Quand ces œilletons ſont détachés & le pied déchargé de tout ce qui pourroit lui nuire, on doit auſſitôt en recouvrir les racines : enſuite on choiſit les plus beaux & les plus forts œilletons, ſur-tout

ceux qui ont de bonnes racines ; sans quoi il faut les rejetter, puis on coupe la moitié de leurs feuilles,&tout de suite on les plante deux à deux dans un même trou fait avec la bêche, à la distance de trois pieds en tout sens. Ces jeunes plans ne sont pas plutôt plantés qu'il faut les arroser ; & ne les point quitter de vûe qu'ils ne soient bien repris, & qu'au moyen des arrosemens réitérés, ils n'en ayent donné des marques bien évidentes.

Quoique l'Artichaud nous paroisse fort & robuste, il n'est pas moins de nature susceptible de gelée : il arrive assez souvent que la rigueur du climat le fait périr ; peut-être pour n'avoir point pris les soins nécessaires de le couvrir dans le temps & autant qu'il le faut. Pour prévenir cet inconvénient, on doit, vers la mi-Novembre, plutôt même, s'il y apparence de gêlée, commencer par couper les feuilles de chaque Artichaud à la hauteur de six à huit pouces de terre ; ensuite les motteler de terre prise entre les rangées, ce qui fait une espéce de rigolle, & lorsque la gelée eommencera à se faire sentir, il faut remplir ces rigolles avec du grand fumier à fleur des mottes seulement, de crainte que l'Artichaud ne vienne à pourrir : on levera ce fumier à la fin de Mars, si l'Hyver est long, & à proportion plutôt, s'il est de moindre durée.

Quand le temps de leur production est arrivé, on emporte tout le fumier, & tout de suite on laboure le quarré avec attention exacte de

choisir les terres les plus fines pour mettre sur le pied, afin de faciliter aux œilletons de repousser, de reverdir & de faire de bonnes racines, au cas qu'on veuille en planter.

On peut empailler les Artichauds comme les cardons d'Espagne pour les faire blanchir; il est toujours bon de choisir les plus vieux qu'on veut détruire. La durée ordinaire de l'Artichaud est de cinq à six années, passé lequel temps il dépérit, le fruit qu'il porte étant peu de choses, il convient d'en planter d'autres ailleurs.

Propriété de l'Artichaud.

L'ARTICHAUD a la qualité d'échauffer, n'est point propre aux tempéramens chauds & venteux; il est cordial, apéritif, purifie le sang, fortifie le cœur, rétablit les forces, est nourrissant, restaurant & sudorifique. Sa racine cuite dans du vin blanc provoque fortement les urines.

Description de l'Asperge.

L'ASPERGE fait les plus fortes & les plus nombreuses racines de tous les légumes : elles sont longues, charnues, blanches, attachées à une tête dure, inégale, raboteuse & d'un goût glutineux : elle donne ses tiges dans le Printemps, grosses comme le doigt, tendres &

blanches ou de couleur purpurine en sortant de la terre. Huit jours après, si on ne les cueille, elles sont vertes, lisses & sans feuilles; elles s'élevent peu à peu jusqu'à trois ou quatre pieds de hauteur, se divisans en plusieurs rameaux, garnis de feuilles menues, déliées, approchantes de celles du fenouil. Ses fleurs sont placées le long de ces petits rameaux, d'un verd pâle; après leur chûte il succéde des fruits verds & ronds, de la grosseur d'un pois, qui devient rouge en meurissant, & renferme trois graines dures & noires, dont se multiplie la plante, & ne sont bonnes que pour deux ans.

Il y a trois espéces d'Asperges: Asperge commune; Asperge de Hollande, nommée en Artois Asperge de Marchienne; & l'Asperge Maritime, appellée Asperge de Gravelines.

L'Asperge commune produit beaucoup, mais ses tiges sont petites.

L'Asperge de Hollande produit de grosses tiges plantée dans un bon fonds, elle multiplie peu, & ne se conserve belle que quatre à cinq années, après quoi elle dégénére. La plûpart des plantes dépérissent dans toute espéce de terrein.

L'Asperge Maritime a toutes les bonnes qualités, elle est hâtive, donne ses tiges aussi fortes que la précédente, étant bien cultivée & plantée dans un bon fonds de terre: elle est d'un meilleur rapport, produit beaucoup, peut se conserver & durer vingt à trente années.

Culture de l'Asperge.

DE tous les légumes, l'Asperge est celui qui a le plus de bonnes qualités, des plus saines & agréables au goût, fournit abondamment pendant deux mois. Sa culture est peu embarrassante, & il est constant qu'il n'y a point de plante alimentaire où l'on puisse trouver autant d'avantage réunis.

La graine d'Asperge se seme en Mars, dans une terre bien préparée; cinq ou six semaines après elles levent de terre. Il faut sarcler ce plant autant de fois qu'il en a besoin, on l'arrose de temps en temps afin de le fortifier pendant les deux premieres années: en Mars de la troisiéme année ce plant est propre à planter, on l'arrache avec la fourche pour ne point blesser les racines, que l'on plante ensuite selon les régles du jardinage dans le lieu destiné.

L'Asperge demande une bonne terre & une bonne exposition; pour bien produire & en avoir de bonne heure, elle se plante sur des planches creusées en terre, profondes d'un bon pied sur quatre de large; on jette dans le fond des planches un demi-pied de fumier bien pourri, ensuite sur ce fumier on met un pouce de bonne terre, puis on dispose ce plant en trois rangées dans chacune des planches, à la distance de quinze pouces d'une plante à l'autre: ce plant étant placé & bien rangé, on le couvre de

deux pouces ſeulement de bonne terre ou de terreau ; il faut obſerver de laiſſer entre les planches un pied & demi de terrein vuide pour les ſentiers.

Autre méthode plus facile pour planter les Aſperges.

1°. COMMENCER vers la fin d'Octobre par enlever cinq pouces de terre dans l'endroit où l'on veut planter les Aſperges.

2°. Se ſervir de la bêche pour donner un labour le plus profond qu'il eſt poſſible, afin de bien remuer la terre.

3°. Epancher ſur cette terre nouvellement labourée un demi pied de fumier à moitié conſommé.

4°. Laiſſer repoſer cette terre couverte de fumier juſques vers la fin de Mars ; alors il faut planter les plans d'Aſperge, à meſure qu'on bêche dans le fond de la rigolle, trois pouces de profondeur ſeulement ſuffiſent. On doit ſe ſervir de cordeau pour les poſer en ligne droite à douze pouces réguliérement les uns des autres, & ainſi des autres rangées.

La premiere planche plantée & compoſée de trois rangées, il faut obſerver de laiſſer trois ou quatre pieds de terrein vuide ; c'eſt une diſpoſition pour l'avenir : ſi l'on veut réchauffer les Aſperges dans le mois de Février, plutôt même pour les avoir bonnes à manger quinze jours

ou trois semaines après, on commence par ôter deux pieds de profondeur de la terre des sentiers entre les planches, on remplit ces vuides avec du fumier de cheval neuf, qu'on a soin de bien piétiner & couvrir ensuite de trois à quatre pouces de terre. Le fumier venant à s'échauffer, communique sa chaleur aux planches d'Asperges à ses côtés, les réveille & fait pousser leur tige pendant un mois ou six semaines: après lequel temps on les laisse, on retire le fumier, on remplit les sentiers avec la terre qu'on y avoit pris & selon la consommation d'Asperges qu'on veut faire, on dispose les planches qui doivent se succéder d'années à autres, on les réchausse les unes après les autres, on les cueille pendant le Carême jusqu'au mois d'Avril que la nature les donne sans violence.

S'il arrive que quelques plantes ont manquées de pousser, soit par la pourriture ou la sécheresse, il faut être exact à reconnoître les places: il faut les marquer avec un petit bâton, & les remplacer au mois de Mars suivant: au mois d'Octobre de la seconde année qu'elles sont plantées, on rapporte les terres qu'on a été obligé d'enlever, afin de remettre les planches & rendre le quarré uni.

l'Asperge produira beaucoup, prenant grand soin d'arracher les mauvaises herbes: il faut couper les tiges dans le mois de Novembre; lorsque la graine est rouge, ensuite épancher du fumier dessus: au mois de Mars suivant donner

ner un petit labour profond de trois ou quatre pouces ſeulement, & le réitérer tous les ans.

Propriété de l'Aſperges.

ELLE eſt apéritive, excite l'apétit, ouvre les conduits de l'urine; diſſout la pierre, le ſable des reins, & de la veſſie, provoque l'urine & la rend puante. Ses racines ſont employées dans les ptiſannes & les bouillons apéritifs.

Deſcription du Baſilic.

IL y a pluſieurs eſpeces de Baſilic, je ne ferai le détail que de ceux qui ſont les mieux connus ici, qui ſont la petite & la grande. La petite a ſes feuilles rondes, vertes, ſemblables à celles du Thim, d'odeur forte & aromatique. Sa racine eſt ligneuſe, fibreuſe, dure & noire, la quantité des petits rameaux qu'il jette lui fait acquérir un tête ronde, touffue, haute de cinq à ſix pouces; ſes fleurs ſont blanches & odoriférantes, diſpoſées en gueules, découpées par le bas en deux lévres. Ces fleurs paſſées, il ſuccéde des graines fines, oblongues & noires, qui ſont bonnes pour deux ans.

Culture du Basilic.

LE Basilic se multiplie de graines qui levent promptement en pleine terre dans les Pays chauds; mais dans ce climat il faut le semer sur couche, & lorsqu'il a atteint une trentaine de feuilles, on le plante plus au large, afin de lui procurer une belle figure ronde. Cette plante veut être arrosée souvent, & sur-tout dans les grandes chaleurs.

Propriété du Basilic.

C'EST toujours avant qu'il soit en fleur qu'il faut cueillir le Basilic, parce qu'alors il a plus de force & de seve; puis on le fait sécher dans un lieu bien airé. Ses feuilles prises en guise de thé dissipent le mal de tête; excitent les urines, chassent les vents, aident à la respiration, sont pectorales, cordiales, elles fortifient les nerfs, & sont d'usage dans les cuisines, tant en gras qu'en maigre.

Description de la Bette blanche.

SA racine est blanche, grosse, longue, charnue, ronde & ligneuse: ses feuilles sont grandes, larges, lisses, luisantes & tendres, d'un jaune blanchâtre, remplies d'un suc qui a le goût nitreux. Sa tige s'éleve à la hauteur de

quatre à cinq pieds, portant plusieurs rameaux, dont les extrêmités sont garnies de longs épis, remplis de petites fleurs rougeâtres; composées chacune de cinq étamines : à ces fleurs passées succédent des graines presque rondes, grosses comme des pois raboteux, de couleur cendrée, renfermant chacune trois grains de semence brunâtre, qui est bonne pour trois ans.

Culture de la Bette blanche.

LA graine de la Bette blanche se séme aussitôt l'arrivée de Mars : lorsqu'elle est propre à planter, on prépare une ou plusieurs planches, sur lesquelles on tire des alignemens au cordeau, à la distance d'un pied en tout sens. Ce légume produira bien, en l'arrosant souvent & ne négligeant point d'en ôter les mauvaises herbes.

Propriété de la Bette blanche.

SEs feuilles aident à la digestion, lâchent le ventre, purifient le sang, sont émollientes & adoucissantes. Elles s'employent dans les décoctions & les lavemens : en les appliquant sur la peau enlevées par les vessicatoires & les mouches cantarides, elles facilitent l'écoulement des humeurs ; en les mettant sur une tumeur, elles attirent la matiere. Elles sont bon-

nes contre les inflammations des hémorroïdes, les diffipent & les fuppurer : fa racine à la vertu de lâcher le ventre aux enfans, par le moyen d'en introduire un morceau dans le fondement, après l'avoir faupoudré avec un peu de fel.

Defcription de la Bette-Rave.

SA racine devient groffe, longue & rouge d'un fang de bœuf. Ses feuilles font d'un rouge noir, portées fur une côte applatie, couleur d'amaranthe ; telle couleur défigne être la bonne efpéce ; à l'égard de celles qui jettent beaucoup de feuilles mêlées de verd & dont la racine eft marbrée, l'efpéce eft dégénérée, nous l'appellons choene, & il convient de réformer cette mauvaife efpéce.

On plante ordinairement au fortir de l'Hyver quelques Bèttes-Raves pour en avoir de la graine : elles forment leurs tiges quadrangulaires droits, d'un rouge foncé, hautes de trois pieds, garnies de plufieurs rameaux, le long defquels paroiffent de petites fleurs rougeâtres, portées fur de longs épis, fortans des aiffelles des feuilles : ces fleurs paffées, il fuccéde une graine ronde comme un pois, de couleur purpurine, qui renferme chacune trois grains de femence brune, qui eft bonne pour quatre ans.

Culture de la Bette-Rave.

C'EST toujours vers la fin du mois de Mars qu'on ſeme la graine dans une terre argilleuſe, ſi faire ſe peut, bien fumée & profondément labourée, ſans quoi elle eſt ſujette à fourcher. Si les Bettes Raves levent trop épais, il faut néceſſairement les éclaircir : quand elles ont atteint ſix ou huit feuilles, on les met à un pied de diſtance les unes des autres, afin de les avoir groſſes : on les déplante vers la fin d'Octobre, pour les mettre en lieu de réſerve & les garantir de la gelée.

Propriété de la Bette-Rave.

SA racine eſt très-ſaine, elle ſe mange en ſalade avec l'oignon, la mâche, la chicorée ſauvage & les cornichons : bien pilée & mêlée avec du beurre frais, elle fait un ſouverain reméde contre les inflammations des hémorroïdes.

Deſcription de la Bonne-Dame.

IL y a deux eſpéces de Bonne-Dame, la blanche & la rouge. La blanche eſt la plus en uſage dans les alimens : ſa racine eſt longue,

dure & fibreuse: ses feuilles sont d'un blanc jaunâtre, molles, ondées, poudrées & luisantes: elle forme une tige haute de cinq à six pieds, droite, ferme, dure & rameuse; à l'extrêmité de ses rameaux il naît de petites branches & grand nombre de fleurs à plusieurs étamines; ces fleurs passées il succéde des semences applaties & rondes, qui renferment une graine platte couleur de fer: cette graine peut se conserver quatre ans.

Culture de la Bonne-Dame.

ON seme la graine en différens temps, depuis la fin de Février jusques dans le mois de Juin, à pleine main, ou dans des rayons tirés au cordeau à la distance de huit à dix pouces les uns des autres, dans une terre amendée & bien labourée: cette plante croît dans toute espéce de terrein, pourvu qu'on lui donne de l'eau lorsqu'elle leve de terre, & qu'on ne la laisse point suffoquer par les méchantes herbes.

Propriété de la Bonne-Dame.

ELLE est humectante & rafraîchissante: elle amollit & relâche le ventre; fait couler les matieres recuites, dissipe les vents, relâche les parties tendues: on l'employe dans les décoctions des lavemens.

Description de la Bourrache.

LA Bourrache eſt plus médecinale que potagere ; elle peut être auſſi employée dans les ſoupes avec d'autres herbes. Sa racine eſt longue, groſſe, couleur d'un blanc gris ; ſes feuilles ſont d'un verd foncé, larges, preſque rondes, velues, rudes au toucher, piquantes & applaties ſur la terre : ſa tige monte à la hauteur de deux à trois pieds ; elle eſt ronde, creuſe, rameuſe, tendre, garnie d'un gros poil piquant ; elle ſe diviſe en pluſieurs branches inclinées vers la terre. Ses fleurs ſont bleues, diſpoſées en étoiles, & laiſſent après leur chûte quatre graines de figure ovale & de couleur noire, qui ſont bonnes pour quatre ans.

Culture de la Bourrache.

LA Bourrache ſe multiplie de ſa graine, qui ſe ſeme depuis Avril juſqu'en Octobre : elle leve promptement ſans beaucoup de préparation : elle croït même naturellement dans les places où il y en a eu auparavant, quoiqu'on tâche de la détruire.

Propriété de la Bourrache.

ELLE adoucit les humeurs & les âcretés du sang, elle est pectorale, rafraîchissante, laxative, rend le sang fluide, dissoud les humeurs grossieres ; excite l'expectoration, les urines & les sueurs : ses fleurs sont employées dans les ptisannes cordiales.

Description de la Buglose.

SA racine est longue, grosse comme le doigt, noire au-dehors & blanche au-dedans. Ses feuilles sont longues & peu larges, couvertes d'un petit poil hérissé, rude au toucher ; & sa couleur est d'un verd sombre ; ses tiges, qui s'élevent à la hauteur de quatre à cinq pieds, sont garnies de poils picquans & se divisent en plusieurs petits rameaux, portans à leurs extrêmités des fleurs bleues ou violettes, disposées en entonnoir, formées en étoiles, & portées sur un calice, qui, après la chûte de ces fleurs, contient trois ou quatre grains de semences noires, qu'on peut garder pendant trois ans.

Culture de la Buglose.

LA Buglose se multiplie de ses rejettons & graines qu'on seme dans le mois de Mars, sur quelques planches ou en bordures, sans

beaucoup de préparation, pourvû que la terre soit bien apprêtée. Cette plante est si souvent employée pour les besoins de la santé, qu'on ne doit jamais en manquer.

Proprieté de la Buglose.

ELLE humecte les parties altérées, fortifie l'estomach, adoucit les âcretés du sang & le purifie, elle excite à la joye : on l'employe dans les bouillons rafraîchissans, les décoctions des lavemens & dans les ptisannes.

Description de la Capucine.

SA racine est jaunâtre, fine, longue & fibreuse. La feuille est presque ronde, verte par-dessus & blanchâtre par-dessous, portée sur une longue queue ronde & droite. La tige est longue, ronde, rameuse & foible, demandant le secours des échalats, ou des rames pour la soutenir : ses fleurs sont belles, agréables à la vûe, composées chacune de cinq fleurons jaunes, découpés, ayant le fond noir & couleur de sang, portées sur un calice découpé en cinq parties, se terminant en pointe par le bas, de la figure d'un capuchon de Capucin, ce qui a donné le nom à cette fleur, à qui, étant passée, il succéde trois fruits presque ronds, de couleur grise, renfermés chacune dans une loge ; elle est bonne pour quatre ans.

de quinze jours ou trois ſemaines, c'eſt un temps ſuffiſant pour acquérir une parfaite blancheur.

Propriété du Cardon d'Eſpagne.

IL eſt pectoral, apéritif, inciſif & réſolutif, propre dans la pleuréſie & l'hydropiſie. Ses feuilles & ſes côtes étant blanchies, ſont tendres & ſont d'uſage dans les cuiſines pour entremets en gras & en maigre : ſa fleur a la même vertu que la préſure de veau, elle fait cailler le lait.

Deſcription de la Carotte.

IL y a trois eſpéces de Carottes cultivées, qui ſont la rouge de couleur ſoucis, la blanche & la jaune: ces trois eſpéces ſont reſſemblantes quant à la feuille, la tige, la fleur & la graine. La rouge eſt celle à préférer; ſa racine eſt longue, groſſe, droite, charnue & unie; ſes feuilles ſont grandes, vertes, découpées, menues, couvertes d'un petit poil blanc, portées ſur une longue queue, verte, velue, diſpoſées en gouttieres. Sa tige monte à trois ou quatre pieds, droite, noueuſe, accompagnée de pluſieurs rameaux, portans à leurs ſommets des ombelles formées en paraſol, chargées de fleurs blanches, compoſées chacune de quatre fleurons inégaux: les fleurs paſſées, on voit le calice qui les a porté devenir un fruit oblong, compoſé de deux ſe-

mences grises, jointes ensemble, applaties, environnées d'un petit poil rude au toucher : elle est bonne pour deux ans.

Culture de la Carotte.

LA Carotte est une plante des plus communes dans le Potager, par l'usage qu'on en fait dans les cuisines ; elle sert toute l'année, en ce que les vieilles conduisent aux nouvelles : la graine se seme en Mars, ayant soin de la bien frotter, & d'y mêler un peu de cendre, afin qu'elles ne tombent pas trop drues lorsqu'on les seme. La terre doit être fumée & profondément labourée ; si elles levent trop épais, on les éclaircit, on les place à six ou huit pouces les unes des autres : les fréquens labours les font grossir & détruisent les mauvaises herbes ; il faut les déplanter en Octobre, en couper le verd & les mettre ensuite dans des fosses faites en forme de tombe, d'où on les transporte dans la cave.

Propriété de la Carotte.

SA graine & sa racine sont apéritives, propres à exciter les mois & ouvrir les conduits de l'urine : ses feuilles sont vulnéraires & sudorifiques.

Description du Céleri.

IL y a plusieurs espéces de Céleri, la grosse & la petite sont à préférer aux autres. La premiere fait sa racine courte, charnue & remplie de chevelu: ses feuilles sont grandes, vertes, lisses, luisantes, d'odeur douce, de goût agréable & chaud; portées sur une longue côte jaune, large, tendre, disposée en gouttieres. Sa tige est haute de deux à trois pieds, grosse, verte, noueuse & creuse, portant plusieurs rameaux, à l'extrêmité desquels succédent autant de bouquets formés en ombelles, garnis de fleurs blanches à étamines, composées de quatre fleurons. Ces fleurs passées; il se forme des graines aussi petites que celles du persil, rayées, arrondies sur le dos de couleur grise, d'un goût âcre, chaud & odoriférant : sa graine se conserve quatre ans.

La racine de la seconde espéce est longue, droite, blanche & fibreuse, elle charge plusieurs rejettons sur sa souche, tendres, de saveur agréable & douce. Ses feuilles sont vertes, s'inclinant la plûpart sur la terre, découpées profondément: la côte en est quelquefois rougeâtre.

Culture du Céleri.

LE Céleri eſt une plante annuelle & des plus en uſage dans les maiſons: on en ſeme la graine ſur couche dans le mois de Mars & au commencement de Mai, afin d'en avoir qui ſe ſuccéde. Cette graine étant très-fine, il faut la ſemer bien clair; ſi, malgré cette attention, elle leve trop épais, il faut néceſſairement l'éclaircir pour lui procurer une belle croiſſance, & être repiquée en pépiniere à la diſtance de cinq ou ſix pouces d'une plante à l'autre: lorſque le Céleri eſt aſſez fortifié; on le déplante avec ſa petite motte de terre autour des racines pour le mettre dans des rigolles auſſi longues que le terrein le permet, d'un pied de profondeur & d'un pied & demi de largeur, pour y placer deux rangées à la diſtance de ſix à huit pouces d'une plante à l'autre: la terre qui lui eſt propre doit être forte; c'eſt-à-dire, bien fumée dans les rigolles.

Le Céleri ſe plante auſſi en pleine terre ſur des planches à trois rangées chacune, obſervant de laiſſer trois pieds de terrein vuide entre chaque planche, pour plus grande facilité de le butter le plus haut qu'il eſt poſſible.

Lorſque le Céleri eſt planté, ſoit en rigolles, ſoit en planches, il faut l'arroſer ſouvent ſurtout dans les grandes châleurs, & arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent autour; ce petit

ſoin dure juſqu'au temps qu'on le veut faire blanchir ; alors on rabat & on releve la terre à côté des rigolles : quant à celui en pleine terre [car c'eſt toujours à deux ou trois fois qu'il faut motteler le Céleri] on ſe ſert de celle qui eſt entre les planches. Un mois ou ſix ſemaines ſuffiſent pour lui procurer une parfaite blancheur.

Comme cette plante eſt des plus ſuſceptibles de gelée, on doit la mettre à l'abri par le ſecours des longs fumiers épanchés deſſus, ou la déplanter & la tranſporter en lieux tempérés.

Propriété du Céleri.

LE Céleri eſt chaud, il fortifie l'eſtomac, eſt apéritif & pectoral; il eſt carminatif, hiſtérique, aide à la digeſtion, excite les urines & les mois aux femmes, provoque les crachats; ſa racine eſt une des quatre ſemences chaudes.

Deſcription du Cerfeuil.

SA racine eſt blanche, droite, unie, chevelue & fibreuſe. Ses feuilles ont beaucoup de reſſemblance à celles du perſil, mais plus petites. Sa tige vient haute de deux à trois pieds, creuſe, noueuſe, moelleuſe, liſſe, rameuſe; de couleur rougeâtre; la fleur en eſt blanche, diſpoſée en paraſol, compoſée chacune de quatre

fleurons

fleurons inégaux, diſpoſée en forme de roſes & autant d'étamines ſoutenues par un calice : ces fleurs étant paſſées ; il ſuccéde deux graines tenantes l'une à l'autre, longues & pointues, de couleur noire : la graine peut ſervir pour deux ans.

Culture du Cerfeuil.

LE Cerfeuil eſt une plante annuelle : ſa graine ſe ſeme depuis Février juſqu'en Septembre à la volée & fort épais, en plattes bandes, ſur planches ou ſur rayons. Sa culture n'eſt pas bien difficile, dès que la terre eſt tant ſoit peu fumée & bien labourée : il produira bien en ne négligeant point de l'arroſer dans le beſoin : cette plante étant ſouvent employée pour la ſanté, on doit toujours en avoir abondamment au Jardin.

Propriété du Cerfeuil.

IL eſt rafraîchiſſant, purifie le ſang, diſſoud celui caillé, il eſt apéritif, propre aux rétentions & inflammations, emporte les obſtructions, atténue la pierre des reins, & on l'applique en cataplaſme ſur les éréſipelles. Il a auſſi la propriété de guérir la goutte, en prenant deux poignées de cerfeuil, que l'on fera bouillir dans un pot d'eau pendant une dèmi-heure, on induira de fortes compreſſes dans le jus, & l'on

enveloppera la partie enflammée & enflée ; ce qu'il faut réitérer toutes les deux heures. L'Auteur a éprouvé l'efficacité de ce remède, dont il a été guéri radicalement.

Description du Champignon.

LEs Champignons se produisent de plusieurs manieres : ils naissent dans les champs, prés & marais, & d'autres par artifice. C'est de ce dernier que je dois parler, comme croissant par l'effet de l'art avec le secours du fumier, quoiqu'ils ne soient pas aussi parfait au goût que ceux produits par la nature, ils n'ont pas moins de mérite ; & viennent dans toutes les saisons de l'année.

Sa figure est ronde, sa couleur blanche, revêtue d'une peau très-mince, il est assis sur sa pédicule, qui est courte, ronde & blanche, tenant au fumier qui le produit : s'il n'est point cueilli dans le temps d'en faire usage, il s'élargit peu à peu en forme de guéridon : sa chair est épongieuse ; couvert de terre ou de fumier, il est blanc par-dessus, & feuilleté d'un rouge pâle par dessous : il devient gris étant découvert ; quoique les gris soient plus fermes, les blancs sont à préférer, parce qu'ils ont la chair tendre, facile à rompre, d'odeur agréable & d'un goût parfait.

Culture du champignon.

LE Champignon eſt une eſpéce de fruit de Jardin, qui a ſon mérite particulier : voici la maniere de s'en procurer.

Faire une proviſion de fumier de cheval, de mulet ou d'âne, neuf, court, rempli de crottins, le mettre à l'abri des pluyes l'eſpace d'un mois, & lorſqu'il eſt un peu moiſi, former de ce fumier une couche à la hauteur de deux pieds & demi, large de trois, prendre ſoin de la bien piétiner en la dreſſant en forme de dos d'âne: ſix ou huit jours après, diſtribuer ſur cette couche, de pied en pied, une bonne pincée de ſel ammoniac & du ſon de froment, qu'on couvre auſſitôt d'un pouce de crottin de fumier ; laiſſer la couche en cet état l'eſpace de quinze jours, après quoi employer du vieux terreau ou une bonne terre pour couvrir la ſuperficie de la couche à l'épaiſſeur de deux pouces ſeulement. Huit jours après la charger de trois pouces de grandes litieres pour couverture, cela fini, on laiſſe la couche tranquille juſqu'au temps que les Champignons ſe montrent; ce qui demande deux ou trois mois d'attente ; alors on fait la viſite tous les deux ou trois jours pour cueillir ceux de groſſeur convenable. Toutes les fois qu'on recueille des Champignons, il faut avoir attention de remettre la litiere au même état, donner une petite baſſinure d'eau ſur la litiere, ſi elle ſe trouve ſé-

che faute de pluyes, ou si le temps n'y est pas disposé, parce qu'il faut nécessairement que le dessus de la couche, qui s'appelle en terme de jardinage (Gobeture) soit toujours d'un souple humide; ces sortes de couches produisent pour l'ordinaire deux ou trois mois.

Quand la couche a donné des Champignons l'espace de trois semaines ou un mois seulement il faut en tirer du blanc, sans attendre qu'il soit épuisé; le blanc se trouve sous les places ou sont venus les Champignons; on l'emporte pour l'enfermer en lieu sec, & il peut se conserver un an ou dix-huit mois. Le blanc , puisque tel on le nomme, est une partie du fumier qui se trouve sous la racine du Champignon, qui fait une espece de croute épaisse de deux ou trois pouces, remplie d'une espéce de duvet blanc velouté, renfermant avec lui une qualité fructifiante, & si j'ose le dire, la semence du Champignon.

Lorsqu'on est une fois fourni de ce blanc par le moyen d'une premiere couche; c'est un avantage essentiel, pour en faire usage sur d'autres nouvelles couches, que nous appellons pour lors meule de Champignons.

Maniere de bâtir une Meule de Champignons.

APRÉS avoir destiné une place pour recevoir une Meule de Champignons, on y apporte du fumier de cheval, neuf, court &

rempli de crottins, qu'on a pris ſoin de laiſſer un peu moiſir l'eſpace de quinze jours à couvert; c'eſt-à-dire, à l'abri des fortes pluyes: on en dreſſe la meule auſſi longue qu'on le juge néceſſaire, ſur trois pieds de largeur & autant de hauteur, & on l'arroſe copieuſement ; cela fait, on la laiſſe quatre à cinq jours, après leſquels on ſe met en devoir de la détruire, de la bien remuer, & de rafiner à fond ce fumier: on remonte enſuite la meule en forme de dos d'âne prenant les meſures néceſſaires pour la réduire à trois pieds de largeur ſur deux & demi de hauteur: on laiſſe cette nouvelle meule en cet état pendant huit jours, parce qu'il faut avoir égard au trop ou trop peu de chaleur du fumier: cette chaleur doit être tempérée pour y dépoſer le blanc, de crainte qu'il ne brûle; après ce temps on prend le blanc, qu'il faut rompre par morceaux gros comme la moitié du poing, & de pied en pied on l'enfonce dans la meule environ deux pouces, en rabattant le fumier deſſus. Cela fait, on laiſſe le tout repoſer l'eſpace de dix à douze jours juſqu'à ce que le blanc ſoit pris & attaché au fumier; alors il faut gobeter la meule; c'eſt-à-dire, la couvrir entierement de deux pouces de terre argilleuſe ou de terreau, & huit à douze jours après la recouvrir encore de deux ou trois pouces de grandes litieres.

Si cette grande litiere venoit à ſécher faute de pluyes, il faut l'arroſer médiocrement deſſus, parce que la terre deſſous cette litiere, qui eſt la

gobeture, doit toujours être humide, on laisse en repos la meule pendant trente à quarante jours, on la découvre ensuite pour voir si les Champignons paroissent, & si le dessus des places lardées de blanc sont de couleur blanc violet, c'est un signe évident que les Champignons se montreront peu après. Sçavoir à quoi la meule en est, & la recouvrir; huit jours après revenir & visiter si tout va bien, & lorsqu'on commence à ceuillir, joint à un temps favorable, on fera d'abondantes récoltes pendant trois ou quatre mois.

Il faut être exact à tirer du blanc lorsque la meule commence à donner; il en est meilleur, a plus de force, de vigueur & de vivacité. Il prend & s'attache aussitôt sur les meules où il est mis en usage.

S'il y a des couches ou des meules de Champignons exposées aux injures des fortes pluyes, ou pendant l'Hyver, qu'on est sur le point de voir tout périr, il faut être exact à recharger la couverture de quelques pouces de grandes litieres, & des paillassons par dessus, de crainte que ses pluyes abondantes & la gelée pénétrent.

Les Curieux qui veulent avoir l'agrément des Champignons dans l'Hyver, doivent à cet effet bâtir quelques meules dans un souterrein, tel que dans des caves profondes ou des serres chaudes : on y réussit également, & mieux en cette saison qu'au grand air; le fruit en est plus beau & plus blanc.

Au mois d'Octobre il faut du fumier neuf, court, rempli de crottins & reposé de huit à quinze jours en lieu sec, on le transporte dans l'endroit destiné, on monte la meule à deux pieds de hauteur sur trois ou quatre de large; il n'est pas nécessaire qu'elle soit formée en dos d'âne, mais plus applatie; la meule étant achevée, on l'arrose; ensuite on la laisse reposer huit à quinze jours; après quoi on y dépose le blanc, comme il a été dit, de pied en pied, sur cette meule; huit jours après il faut gobeter la meule avec deux pouces de terre argilleuse ou terreau puis on la laisse ainsi sans la couvrir de grandes litieres: on a seulement soin de bien boucher les soupiraux pour empêcher la froidure d'y pénétrer, parce que plus il fait chaud, mieux vaut. On y fera d'abondantes récoltes, si on ne néglige point d'arroser la gobeture, quand on la trouvera à peu près séche, Une attention particuliere & que je ne sçaurois trop recommander, c'est de ne point laisser approcher des couches ou meules de Champignons les personnes du sexe, sur-tout lorsqu'elles sont dans un certain temps, il n'en faut pas davantage pour faire tout périr.

Propriété du champignon.

LE Champignon est nourrissant, fortifiant, restaurant, excite l'apétit, donne de la vigueur; il entre dans presque tous les ragouts.

Il se farcit, fait des fritures, se mange sur le gril on en fait des mets particuliers à la crême, est d'usage dans les entre-mets & sur le dessus d'un pain, que nous appellons pain en croute de Champignons.

Description du Chérui.

SA racine est blanche, longue de cinq à six pouces, grosse comme le doigt, droite, inégale, tendre, aisée à rompre, attachée à une espéce de collet, garni de petits filamens semblables aux panais. Ses feuilles sont de même, mais plus petites : sa tige est brancheuse, moëlleuse, haute de deux à trois pieds : sa fleur est blanche, composée de quatre fleurons, disposés en ombelles, qui, dans la suite, se changent dans des graines oblongues, rayées sur le dos, convexes de l'autre, semblables à celles du persil, de couleur roussâtre.

Culture du chérui.

SA plante est vivace, se multiplie de graines & de ses rejettons qu'on sépare des grosses touffes en plusieurs petites. On les plante en Avril dans une terre argilleuse, si faire se peut, & bien préparée, on tire des alignemens au cordeau à la distance de sept à huit pouces les uns des autres, ainsi des plantes. Il faut les arroser au

besoin & arracher toutes les mauvaises herbes.

Propriété du Chérui.

SA racine étant cuite, est sucrée, douce & tendre, propre aux tempéramens froids, elle provoque la semence.

Description de la Chicorée sauvage.

SA racine est grosse, longue, blanche, charnue, remplie d'un suc laiteux & amer. Ses feuilles sont longues, découpées légérement, incisées d'un verd foncé, couvertes d'un petit poil; ses côtes & ses veines sont quelquefois d'un rouge vif, sa tige monte à quatre à cinq pieds, grosse, ronde, velue, creuse & rameuse. Ses fleurs de couleur bleue, qui naissent le long de ses rameaux, étant passées, il se forme un calice renfermant de petites graines longues, menues & de couleur grisâtre: la graine est bonne pour trois ans.

Culture de la chicorée sauvage.

ON en seme la graine en Mai dans une terre bien préparée. Il faut l'éclaircir lorsqu'elle leve trop drue, & placer les plantes à six pouces les unes des autres, pour les rendre plus fortes. La Chicorée sauvage se déplante vers la mi-

Novembre, pour la replanter dans des caves ou dans des bôves profondes, parce qu'où il y a plus de profondeur, plus il y a de chaleur dans l'Hyver, & plus la Chicorée produit; on doit aussi planter, par accompagnement, quelques bettes-raves, pour en avoir les feuilles, ce qui fait un coup d'œil charmant par le mêlange du blanc avec le rouge.

Propriété de la chicorée sauvage.

ELLE est apéritive, purgative, déterfive, purifie le sang, leve les obstructions, on employe ses feuilles & racines dans les ptisannes rafraîchissantes.

DU CHOUX.

DE toutes les plantes potageres, le Choux est le plus rustique & le plus facile à cultiver, à l'exception du Choux-fleur, qui demande un peu plus de soin.

On prétend qu'il y a plus de trente espéces différentes de Choux, mais la plûpart de ceux dégénérés proviennent des bons & des véritables: les climats, ainsi que la plûpart des terreins, occasionnent ce changement: voici les plus connus, & qui méritent d'être cultivés.

Le Choux fleur.

Le Choux blanc.
Le Choux frisé hâtif.
Le Choux de Savoye frisé.
Le Choux pommé ordinaire.
Le Choux pancalier.
Le Choux de Milan.
Le Choux à grosse côte.
Le Choux rave.
Et le Choux rouge.

Je crois qu'une dixaine d'espéces sont suffisantes à planter dans un vaste Jardin, pour la consommation d'une forte maison, & je commencerai par les Choux-fleurs, qui, de tous, est celui qu'on estime le plus.

Description du choux-fleur.

SEs feuilles sont amples, longues depuis un pied & demi jusqu'à deux, entieres, sans découpures, dentelées sur leurs bords, d'un beau verd ardoisé & traversées de nerfs blanchâtres. Sa tige est courte, sa pomme blanche sortant du centre; elle est composée de plusieurs tiges épaisses, charnues, blanches, naissantes les unes des autres, finissant par une grosse touffe de fleurs blanches & tendres, qui sont les seules parties que l'on mange. Si elles ne sont point coupées dans le temps fixé; c'est-à-dire, lorsqu'elles sont bien pommées, elles se développent peu à peu, font leurs tiges hautes de deux à trois pieds, gar-

nies de plusieurs branches rameuses, chargées de fleurs jaunes à quatre fleurons, disposés en croix : ces fleurs étant tombées, il leur succéde de longues siliques, divisées par une cloison en deux loges remplies d'une graine ronde, menue & de couleur noire : cette graine est bonne pour six ans.

Culture du Choux-fleur.

ON seme la graine du Choux-fleur sur couche vers la mi-Mai, quand elle est bien levée, on l'arrose, & lorsqu'on le juge en état d'être planté, il faut lui préparer une terre exprès; c'est-à-dire, amendée comme il faut, & labourée en différens temps, ce qui fait une espéce de gachere : on en plante des quarrés entiers à la distance de trois pieds les uns des autres, abordans en tout sens : quand ils sont plantés [ce qui se fait vers la fin de Juin] il faut leur donner de fréquens arrosemens & de fréquens labours pour les aider à prendre une belle croissance.

La graine de Choux-fleur se seme aussi en pleine terre, au défaut de couche, au commencement de Mai; mais comme il est à craindre que la lisette, surnommée le puceron noire, ne s'y jette pour la détruire: il faut prévenir ce mal par le secours des cendres que l'on seme dessus lorsqu'ils commencent à lever & à sortir de ter-

re : on doit ſemer ces cendres le matin, que le terrein eſt mouillé de la roſée.

Lorſque le Choux-fleur commence à faire ſa pomme, il convient de l'envelopper de ſes feuilles, & les lier avec un peu de paille, pour lui faire acquérir plus promptement perfection de blancheur.

Deſcription du Choux blanc.

SEs feuilles ſont larges, rondes, découpées, vertes, attachées à des queues courtes, groſſes, charnues, garnies de nerfs & de côtes blanchâtres. Il a ſa tige baſſe, groſſe, couverte d'une écorce épaiſſe, groſſiere ; remplie d'une ſubſtance moëlleuſe & d'un goût âcre, tirant ſur le doux. Quand le Choux veut faire ſa pomme, ſes feuilles naiſſent au centre de ſa tige, elles s'approchent & ſe couchent les unes ſur les autres, elles s'embraſſent & ſe compriment ſi étroitement en s'enveloppant, qu'elles forment une groſſe tête applatie, un peu ronde & maſſive, qui peſe quelquefois quinze à vingt livres : ſes fleurs naiſſent au Printemps ſuivant ſur une tige haute de deux à trois pieds, droites & brancheuſes, de couleur jaune, compoſées de quatre fleurons diſpoſés en forme de croix : ſes fleurs étant tombées, il ſuccéde des longues ſiliques étroites & pointues, remplies de graines noires, ſéparées par une cloiſon en deux loges ; ces graines ſont bonnes pour cinq ans.

Description du choux de Savoye frisé.

SA feuille est couleur d'un gros verd foncé, ridé & frisé. Sa tige s'éleve d'un pied avant de faire sa pomme. Elle jette beaucoup de feuilles, traversées & remplies de côtes attachées à des queues courtes; sa pomme devient grosse, dure, serrée, ronde, quelquefois applatie ou ovale; ses fleurs sont jaunes, disposées en croix, elles laissent après leur chûte des siliques remplies de graines noires, divisées par une cloison en deux loges; la graine est bonne pour six ans.

Description du choux rouge.

SEs feuilles sont larges, de couleur purpurine noirâtre, parsemées de couleurs obscures & traversées de côtes rouges. Sa tige de couleur purpurine, noire & brancheuse, s'éleve de trois à quatre pieds; elle produit des fleurs jaunes, composées de quatre fleurons disposés en croix; étant tombées, il leur succéde des longues siliques, où sont renfermées en deux loges par une cloison, comme toutes les autres espéces de Choux, des graines rondes, rougeâtres, bonnes pour six ans. Les racines de Choux rouge sont blanches, nombreuses, chevelües & fibreuses.

Culture des Choux.

LEs Choux ſe multiplient de graines provenant des meilleures eſpéces & de ceux les mieux pommés,qu'on replante au mois deMars en pleine terre ; pour les aider à pouſſer leurs tiges, on les coupe en forme de croix.La graine de toutes eſpéces de Choux à pommer ſe ſeme ſur couche au commencement de Mars, & au défaut des couches en pleine terre, bien fumée & préparée, à une bonne expoſition;s'ils levent trop épais, il faut les éclaircir & ſur-tout les arroſer au beſoin:on en plante des quarrés entiers que l'on doit avoir ſoin de bien fumer & labourer pluſieurs fois la terre,parce que plus elle eſt remuée, meilleure elle eſt.

On plante les Choux vers le commencement de Juin à trois pieds les uns des autres en tous ſens ; on ne doit pas négliger de les arroſer, comme auſſi de leur donner certains petits labours de temps à autres ; ces attentions font périr les mauvaiſes herbes & croître les Choux à vûe d'œil.

On ſeme encore la graine de Choux vers la mi-Août,pour les repiquer en pépiniere à quelques bons abris en Octobre, & les tranſplanter au mois de Mars ſuivant dans une terre bien fumée & bien préparée ; on a l'agrément de les voir pommés dans le mois de Juillet, & ils peu-

vent se conserver pour l'usage jusques dans l'Hyver.

Sur la fin de Novembre, on plante les Choux, pour les replanter en pépiniere un peu courbés, le long de quelques murailles à l'abri des fortes gelées, on les couvre de grandes & longues litieres. Ils peuvent se conserver jusques dans le Carême: après la récolte des Choux, on arrache les pieds, on laisse reposer la terre jusqu'au mois de Mars, pour lors on donne un labour pour y semer des oignons.

Propriété des Choux.

LEs Choux sont laxatifs, astringens; ils lâchent le ventre par leurs parties subtiles. Ils sont vulnéraires, détergent, consolident les playes, & leurs graines tuent les vers.

Le Choux rouge est stomachal, soulage les maux de poitrine, ranime les forces abbattues, arrête le tremblement des membres, est favorable à la vûe, bon pour les ulcères, cancers & dartres; il fait mourir les vers. On s'en sert avec succès dans les maladies des poumons & de la poitrine; il recouvre la voix éteinte, & appaise la toux.

Description de la Ciboule.

SA racine forme une assemblage de plusieurs bulbes, allongées, blanches, chevelues; ses feuilles sont longues, rondes, fistuleuses & pointues, sa tige, en forme de tuyau, est haute de trois pieds, droite, nue, enflée par le milieu, portant à l'extrêmité une tête pareille à celle de l'oignon. Sa fleur est blanche, composée de plusieurs étamines; le calice qui les porte se change ensuite dans des fruits arrondis, partagés en trois loges remplies de graines triangulaires & noires, qui sont bonnes pour deux ans.

Culture de la Ciboule.

ON seme la graine de Ciboule en Mars; pour la rendre profitable, elle se replante en Juin. On dresse une ou plusieurs planches, on trace des petits rayons à six ou huit pouces de distance, on en joint trois ou quatre ensemble, on les plante ensuite à demi pied les unes des autres; enfoncées en terre de deux pouces, ces petites touffes grossissent & fournissent abondamment jusqu'au Printemps, qui est la Saison de faire leurs graines. Elle peut suppléer au défaut des oignons.

Propriété de la Ciboule.

ELLE eſt auſſi néceſſaire dans les cuiſines que les oignons ; elle s'employe dans les ragouts, en gras, en maigre, dans les légumes, les œufs & les ſalades ; une poignée de Ciboule & autant de cerfeuil infuſés dans un pot d'eau pris par moitié le dernier jour de la Lune, & l'autre moitié le premier jour de la Lune ſuivante, eſt un ſouverain reméde aux perſonnes qui tombent du haut-mal ou mal-caduc.

Deſcription de la Citrouille.

SA racine eſt jaunâtre, droite, ſerpentante, fibreuſe & chevelue. Ses tiges ſont longues de trois à quatre toiſes, groſſes, creuſes, rampantes ſur terre, couvertes d'un petit poil rude & piquant : ſes feuilles comme ſes tiges ſont velues, hériſſées, grandes, larges, profondément découpées; ſa fleur eſt jaune, diſpoſée en forme de cloche, diviſées en cinq parties. Il y en a de fécondes, d'autres ſtériles ; quand la premiere eſt paſſée, il ſuccéde des gros fruits longs, charnus, couverts d'une écorce aſſez rude, liſſe, d'un verd obſcure; ſa chair eſt blanche, ferme, d'une ſaveur douce. Sa graine eſt au milieu du fruit diviſée en quatre parties; elle eſt longue, applatie, couverte d'une écorce blanche, renfermant

une amande blanche & agréable au goût : elle se conserve quatre ans.

Culture de la citrouille.

CELUI qui veut cultiver des Citrouilles, doit avoir un grand terrein, parce que leurs branches s'étendent bien loin. On commence par faire des fosses en terre de cinq à six pouces de profondeur, larges comme le fond d'un chapeau, qu'on remplit de terreau ; on y dépose quatre à cinq grains de semences, qu'il faut couvrir aussitôt qu'elles sont plantées, elles produiront bien en les arrosant au besoin ; c'est ordinairement vers la mi-Mai que ce travail doit se faire.

Propriété de la citrouille.

SA chair est humectante, conserve la poitrine ; est pectorale, rafraîchissante, propre à tempérer la chaleur des entrailles, étant prise en décoction, sa racine tempere l'ardeur de l'urine & de la vessie ; elle rafraîchit le sang & en adoucit les âcretés.

Description de la civette.

LA Civette est une espéce de ciboule, mais plus petite, plus fine, & plus déliée, qui vient par touffes, se multipliant de ses racines,

qui ſont blanches, garnies de chevelu, ſur leſquelles naiſſent nombre de petites bulbes. Ses feuilles ſont fines, rondes, longues, pointues, d'un beau verd clair; ſa tige eſt haute de ſix ou huit pouces, terminée par des têtes ou des petits bouquets ronds, remplis de fleurs de couleur purpurine.

Culture de la Civette.

CEtte plante ſe multiplie par le moyen des groſſes touffes qu'on déplante & qu'on ſépare en petites, qu'il faut replanter en bordures à quatre ou cinq pouces les uns des autres; ſi la terre eſt bien préparée, cela ſuffit, n'étant pas d'une nature difficile à cultiver.

Propriété de la Civette.

SEs feuilles ſont d'uſage au Printemps, pour être ſervies avec d'autres herbes en fournitures de ſalade & dans l'accompagnement des herbelettes.

Deſcription du Coclaria.

CEtte plante, qui pouſſe de ſa racine des feuilles preſque rondes, vertes, luiſantes, attachées à des queues de couleur purpurine; il s'éleve d'entr'elles pluſieurs tiges à la hauteur

d'un pied, rameuſes & rougeâtres, revêtues de petites feuilles oblongues & ſans queue : ſes fleurs naiſſent au ſommet de la tige: Chaque tige eſt compoſée de quatre fleurons blancs, diſpoſés en croix; il leur ſuccéde des fruits preſque ronds & enflés, compoſés chacun de deux coques, contenant des ſemences menues, rouſſes & rondes. Toute la plante a une odeur pénétrante, quand elle eſt écraſée, elle a un goût âcre.

Culture du Coclaria.

IL n'y a rien d'intéreſſant pour ſa culture; dès qu'on en ſeme la graine au mois de Juin ſitôt qu'elle eſt mûre : il viendra même dans toute eſpèce de terreins, à l'ombre du Soleil ; il croît dans les chemins & entre le pavé.

Propriété du Coclaria.

IL eſt propre pour le ſcorbut, dans le grand mal de bouche & l'inflammation, en mâchant de ſes feuilles ; pour les maladies de la rate : il excite les urines, diſſout les humeurs, raffermit les gencives, on en fait prendre le ſuc ou la décoction.

Description du concombre.

SA racine eſt fibreuſe, longue, blanchâtre, ſerpentante ſous la ſuperficie de la terre. Ses tiges ſont larges, rampantes & garnies de vrîles pour s'accrocher. Ses feuilles ſont grandes, découpées & couvertes d'un petit poil rude au toucher; ſes fleurs ſont jaunes, diſpoſées en cloches & diviſées en cinq parties, il produit des fruits gros comme le bras, longs, droits ou courbés, verds ou jaunes, ſelon l'eſpéce, garnis de quelques petits boutons ſur une écorce tendre, verte ou jaune, ſa chair eſt blanche, ferme & ſucculente; ſa graine eſt jaunâtre, oblongue, pointue aux deux extrêmités, diviſées dans le milieu du fruit en quatre parties, renfermant une petite amande douce, agréable au goût & blanche, qui peut ſe conſerver trois ans.

Culture du Concombre.

LA graine de Concombre ſe ſeme ſur couches & ſous cloches dans les mois de Mars & Avril; on les replante vers la mi-Mai ſur d'autres couches, ou en pleine terre dans des foſſes profondes de quatre à cinq pouces, larges comme la forme d'un chapeau, remplies de terreau, éloignée de trois ou quatre pieds d'une foſſe à l'autre; ils produiront bien, en ne négli-

geant pas de les arroser dans les grandes chaleurs.

Propriété du Concombre.

LE Concombre est sain, rafraîchissant dans les maladies des reins ou de la vessie, causées par l'échauffement; il est humectant, adoucit, tempere les âcretés des humeurs, modere le trop de mouvement du sang, il est des plus en usage pour mettre en cornichons; il faut toujours employer les plus petits à confire dans le vinaigre blanc, on y ajoute une poignée d'estragon, de perce-pierre & de poivres longs, pour ceux qui les aiment.

Description du cresson.

SA racine est blanche, droite, dure & fibreuse. Sa feuille est découpée profondément, unie, frisée ou crêpée, selon l'espéce & d'un verd foncé; sa tige monte à deux ou trois pieds, droite & rameuse: sa fleur est blanche, composée de quatre fleurons disposés en croix; ces fleurs étant passées, il leur succéde des graines ovales, de couleur jaunâtre orangere, d'un goût fort & brûlant, elles sont bonnes pour quatre ans.

Culture du Creſſon.

LE Creſſon friſé eſt celui de la meilleure eſpéce : la graine ſe ſeme ſur planches, en plattes bandes ou en rayons depuis la fin deFévrier juſques dans le mois d'Août, & toujours dans une terre bien préparée ; on en ſeme tous les mois, afin d'en avoir qui ſuccéde l'un à l'autre. En l'arroſant au beſoin, il viendra bien.

Propriété du Creſſon.

SEs feuilles comme ſes graines ſont chaudes, inciſives, apéritives, anti-ſcorbutiques, elles purifient le ſang, aident à la reſpiration, ſont ſternutatoires, & la graine tue les vers aux enfans.

Deſcription de l'Echalotte.

L'ECHALOTTE fait un aſſemblage de pluſieurs bulbes allongées, d'un rouge pâle, ayant l'odeur & le goût plus fort que l'oignon; ſes feuilles ſont longues, rondes, menues, ſans tiges & ſans fleurs.

Culture de l'Echalotte.

ON plante l'Echalotte en Mars & en Octobre en plattes bandes, ou sur quelques planches tirées au cordeau à la distance de quatre à cinq pouces seulement les unes des autres; il faut les sarcler & les arroser pour les avoir belles, & avoir attention de les déchausser quelque temps avant leur mâturité, pour en éviter la pourriture; une terre argilleuse, jaunâtre & douce convient à l'Echalotte.

Propriété de l'Echalotte.

L'ECHALOTTE est apéritive, propre aux rétentions d'urine, à la pierre & bonne contre le mauvais air, ouvre l'apétit, est d'usage dans les cuisines, reléve le goût & entre dans la plûpart des sausses.

Description de l'Endive.

L'ENDIVE est une plante utile & des plus salutaires dans un Jardin. Il y en a d'une quinzaine d'espéces; mais la plûpart dégénérées. Voici celles parvenues à ma connoissance.

La grosse frisée.

La fine profondément découpée.

La Régence.

La courte frisée.
La haute incisée.
Et la Scariolle.

Ces six espéces ne différent entr'elles que par leurs feuilles, plus ou moins grandes, larges, découpées, incisées ou frisées.

La racine est chevelue, fibreuse & laiteuse : sa feuille est longue, large, se couchant sur la terre en rondeur, frisée, decoupée & dentellée sur les bords, d'un goût amer : il s'éleve du centre une tige haute de deux à trois pieds, unie, cannelée, creuse, rameuse & laiteuse : ses fleurs naissent des aisselles ou du fond de ses feuilles le long de ses rameaux : elles sont composées de plusieurs fleurons bleus, portés sur un long calice : ces fleurs étant passées, il succéde des graines oblongues, pointues d'un côté, ovales de l'autre, de couleur cendrée, bonnes pour deux ans.

Culture de l'Endive.

L'ENDIVE est une plante annuelle, elle se multiplie de sa graine, qui doit se semer vers la mi-Mai; en la semant plutôt elle seroit sujette à monter en graines : on doit la semer clairement, & si elle léve trop épais, il faut l'éclaircir, pour lui procurer une belle croissance.

L'Endive se plante en plattes bandes, ou sur

des planches bien fumées & bien préparées, à la distance d'un grand pied les unes des autres; elle se seme en plusieurs temps. On commence dans le mois de Mai & successivement en Juin, Juillet & premiers jours d'Août, afin d'en avoir pendant l'Eté, l'Automne & l'Hyver, & toujours dans une terre bien préparée, qu'il faut arroser au besoin & sur tout arracher les mauvaises herbes qui l'entourent souvent & l'empêchent de profiter.

Pour faire blanchir l'Endive, on choisit un temps sec, à la rosée, le matin, parce que le trop d'humiditié la fait pourrir, & la grande sécheresse l'empêche de blanchir: on lie l'Endive à trois ou quatre endroits, à proportion de sa grosseur & de sa hauteur: huit jours après elle est blanche autant qu'il le faut: on doit toujours commencer à lier les plus fortes & laisser croître les plus foibles, jusqu'à ce qu'on les juge propres à faire blanchir.

Lorsque les froidures veulent saisir les dernieres Endives plantées, avant d'être blanches, il faut les emporter dans la serre, ou les mettre à la cave, elles blanchiront plus promptement.

Propriété de l'Endive.

ELLE est humectante, apéritive, détersive & rafraîchissante, tres en usage dans les cuisines, se mange crue en salade: cuite en gras

& en maigre, s'allie parfaitement avec les viandes roties ou bouillies, sous un gigot ou avec les poulets.

Description de l'Epinard.

SA racine est blanche, courte, grosse & fibreuse; ses feuilles sont longues, larges, pointues, tendres, molles, couleur d'un verd gai, portées sur de longues queues; sa tige monte à trois ou quatre pieds, droite, creuse; rameuse, revêtue depuis le milieu jusqu'en haut de fleurs par pelotons, à étamines, de couleur herbeuse; à la suite des fleurs succédent des graines rondes, ovales, de couleur brunâtre, & d'autres épineuses, triangulaires, bonnes pour deux ans.

Culture de l'Epinard.

L'EPINARD est une plante annuelle, on en seme la graine depuis Février jusques en Mai; si on la seme dans un temps plus avancé; c'est-à-dire, dans les chaleurs de l'Eté, elle monte d'abord en graines, à moins de lui donner de l'eau à force.

Quant à celui que l'on veut se procurer pour l'Automne & au sortir de l'Hyver, on en seme la graine depuis la mi-Août jusqu'en Septembre en plein champ ou sur des planches bien labou-

rées ; on trace des petits rayons au cordeau à la distance d'un pied les uns des autres, profond de deux pouces seulement ; on seme dans ces rayons la graine à claire voye, la couvrant aussitôt de terre, en tenant les pieds sur les côtés. Il est nécessaire de les arroser dans le besoin & d'en arracher les mauvaises herbes.

Propriété de l'Epinard.

L'EPINARD amollit le ventre, rafraîchit les chaleurs des entrailles, purifie, adoucit les âcretés du sang ; est d'usage en toute Saison dans les cuisines en gras & en maigre.

Description de l'Estragon.

SA racine est jaunâtre, longue & fibreuse, jette des tiges qui s'élevent de trois ou quatre pieds, & chargées de rameaux remplis de longues feuilles étroites, d'un verd luisant, d'un goût chaud, aromatique & agréable ; aux extrêmités des rameaux naissent des fleurs presqu'imperceptibles, d'un verd pâle ; ces fleurs étant passées, il succéde des petits fruits arrondis, écailleux, remplis d'une semence de couleur cendrée.

Culture de l'Estragon.

TELLE est la nature de l'Estragon, il périt de vieillesse si on ne le transplante tous les trois ou quatre ans. La plante est vivace, se multiplie de ses rejettons en racines, qu'il faut planter en Mai sur des planches ou plattes bandes à quatre ou cinq pouces d'une plante à l'autre : il faut essentiellement le sarcler & l'arroser au besoin. Ses tiges se coupent vers la fin d'Octobre, ayant attention de ne point les éclater ni les déraciner, parce qu'elles tiennent très-peu à la terre. L'Estragon se conserve par le secours de longs fumiers à répandre dessus, & qu'on retire au sortir de l'Hyver : quoique cette plante paroisse assez forte pour résister aux injures des froidures, elle n'est pas moins susceptible & tendre à la gelée.

Proprieté de l'Estragon.

L'ESTRAGON est stomachal, fortifie le cœur, ouvre les pores, est apéritif, incisif, sudorifique, provoque l'urine & les mois au sexe, chasse les vents, excite les crachats, & l'appétit, propre dans le scorbut, résiste au venin, est en usage pour confire avec les cornichons.

Description du Fenouil.

SA racine est grosse, droite, blanche, unie, ayant de l'odeur, d'un goût fort & aromatique: sa tige monte à quatre & cinq pieds, droite, canelée, lisse, moëlleuse; couverte d'une écorce mince, unie & d'un verd foncé: ses feuilles sont grandes, déliées finement, portées sur une longue queue formée en tuyau qui embrasse presque toute la tige ou rameau, il produit à leurs extrêmités des grandes ombelles formées en parasole, chargées de fleurs jaunes & odoriférantes: ces fleurs passées, il succéde des semences oblongues, arrondies d'un côté & convexes de l'autre, de couleur brune, de goût & d'odeur douce: la semence est bonne pour trois ans.

Culture du Fenouil.

LE Fenouil est une plante vivace & peut resister plusieurs années aux injures de l'Hyver. La graine se seme en Avril: sa culture n'a rien de particulier: il vient dans toute espéce de terrein.

Propriété du Fenouil.

LE Fenouil est stomachal, pectoral, diurétique, sudorifique & fortifie l'estomac. Sa racine est apéritive, purifie le sang, sa graine

eſt carminative, chaſſe les vents, aide à la digeſtion; appaiſe la colique le mâchant, il donne bonne odeur à la bouche.

Deſcription de la Fêve.

SA racine eſt longue, droite, noire & garnie de fibres. Sa tige monte à trois ou quatre pieds, droite, creuſe, quadrangulaire, garnie de ſes feuilles, ſéparée par une côte. Les feuilles ſont oblongues, arrondies, rangées par paire ſur la côte & terminée en pointe: ſa fleur, qui eſt blanche, panachée, purpurine & noire dans le fond, étant paſſée, il lui ſuccéde des coſſes groſſes, longues, rondes, charnues, renfermant deux, trois ou quatre Féves, vertes étant jeunes, blanches, le cul noir par la ſuite, rouſſes, larges, applaties étant ſéches.

Culture de la Féve.

LEs Féves ſe plantent depuis le mois de Février, ſi le temps le permet, juſques dans celui de Mai, pour en avoir ſucceſſivement les unes après les autres. Il faut une terre amendée & bien labourée, ce qui ſe fait avec le plantoir; on laiſſe couler de ſa main une ſeule Féve dans chaque trou, éloigné de ſix à huit pouces les uns des autres; on les couvre enſuite par le moyen d'une petite herſe ou d'un rateau; on les laiſſe ainſi juſqu'au temps de les ſarcler afin d'en arracher les mauvaiſes herbes.

Propriété

Propriété de la Fève.

LA Féve en décoction eſt déterſive & aſtringente ; ſa racine eſt réſolutive ; elle s'employe en cataplaſmes pour amollir, réſoudre & exciter la ſuppuration. Ses fleurs étant priſes en décoction ſont merveilleuſes pour rafraîchir les entrailles & pour ouvrir le conduit de l'urine.

Deſcription du Fraizier.

SA racine, qui eſt fibreuſe, de couleur noirâtre, pouſſe pluſieurs queues menues, longues, velues & droites, portant chacune trois feuilles ; elle jette des traînaſſes fortes, allongées, & prennent racine où il y a des nœuds : ſes feuilles ſont longues, un peu larges, dentelées ſur le bord, couvertes d'un petit poil follet, de couleur verte par-deſſus, & blanchâtre par-deſſous ; ſes fleurs, qui ſont blanches, diſpoſées en roſe. Etant tombées, il ſuccéde un fruit rond ou ovale, rouge ou blanc, ſelon l'eſpéce ; lorſqu'il eſt parvenu à mâturité, il a l'odeur agréable, le goût doux, vineux & ſucré.

Culture du Fraizier.

LEs mois propres à planter les Fraiziers ſont Mars, Avril & Septembre, & toujours après une pluye, ou lorſque le temps y eſt diſ-

posé : ils se plantent trois ou quatre ensemble, éloignés de huit à dix pouces les uns des autres; en les arrosant souvent dans le Printemps, son fruit en devient plus beau & mûrit plutôt : il ne faut point négliger de couper leurs traînasses, pour faire profiter le pied. Au temps de ses fleurs, on en connoît les fausses, que nous appellons coucous; elles ont le fond noir. On doit les extirper comme des plantes stériles & de nul rapport.

Propriété de la Fraize.

LA Fraize est pectorale, humectante, fortifie le cerveau, purifie le sang, excite les urines par transpiration; on employe sa racine dans les ptisanes rafraîchissantes.

Description du Haricot.

SA racine est grise, chevelue & garnie de fibres ; ses feuilles sont cloquetées, ridées, divisées en trois parties, terminées en pointe, couleur d'un verd de pré ; ses fleurs sont blanches, rouges ou purpurines, selon les différentes espéces, placées deux à deux le long de la côte, & sortant des aisselles de ses feuilles. Les fleurs étant tombées, il succéde des cosses longues, applaties & lisses, terminées en pointe, vertes étant jeunes, & blanches en mûrissant,

& qui renferment trois, quatre, jusqu'à six grains blancs, gris, tacquetés, noires ou rouges, selon l'espèce, qui est nombreuse, on en compte au moins une douzaine.

Culture du Haricot.

LEs premiers Haricots se sement vers la fin d'Avril, si le temps le permet, c'est-à-dire, s'il est beau & sec, sinon il faut attendre jusqu'en Mai, parce que la trop grande humidité de la terre, jointe aux pluyes fréquentes, les fait pourrir.

On commence par fumer & labourer la terre en Mars; on la laisse reposer jusqu'au temps de semer les Haricots, qui est le mois de Mai, alors on donne un second petit labour à la terre, ensuite on se sert du rateau pour rendre uni le quarré ou les plattes bandes.

Les Haricots, dits montans, se sement six ou huit grains sur des petites mottes faites exprès, à la distance de deux pieds les unes des autres, dans le fond desquelles on jette une poignée de terreau, ce qui leur fait acquérir une belle croissance. Chacun sçait qu'il faut des rames ou des petites perches aux Haricots montans. Le tems de leur en donner est, quand ils commencent à faire leurs tiges.

A l'égard des Haricots nains, ils se sement dans de petits rayons tirés au cordeau, profonds

de deux pouces ſeulement, on les laiſſe un peu ſécher, enſuite on dépoſe la ſemence du Haricot dans le fond de chaque rayon, à trois pouces les uns des autres, puis on les couvre de terre, en traînant les deux pieds ſur les côtés des rayons.

On peut ſemer des Haricots, depuis la fin d'Avril juſqu'à la fin de Mai ſeulement pour les avoir à mâturité, & depuis le commencement de Juin juſqu'à la mi-Juillet, pour les avoir verds à la fin de l'Eté & dans l'Automne.

Propriété du Haricot.

LEs Haricots ſont apéritifs, réſolutifs, amoliſſans : leur farine, comme celle de la féve, eſt d'uſage dans les cataplaſmes, pour amollir, diſſiper & diſpoſer les tumeurs à ſuppurer.

Deſcription de l'Herbe de Chat.

SA racine eſt griſſâtre, ligneuſe, dure & fibreuſe. Ses feuilles ſont ſemblables à l'ortie blanches, dentelées, pointues & ridées, ayant l'odeur forte & le gout âcre : ſa tige s'éléve à trois pieds ; elle eſt quadrangulaire & velue, rameuſe, de couleur violette. Ses fleurs naiſſent à l'extrêmité de ſes rameaux en forme d'épi, diſpoſées en gueule, de couleur blanchâtre,

piquetées de rouge : chaque fleur est un petit tuyau découpé par le haut en deux lévres, porté sur un calice formé en cornet, dans lequel succéde, après la fleur tombée, de petites graines ovales, de couleur cendrée, bonnes pour quatre ans.

Culture de l'Herbe de Chat.

SA plante est vivace pour plusieurs années, en partageant les grosses touffes en plusieurs petites, qu'on replante en bordures. Elle se multiplie de sa graine, qui se seme en Avril dans un coin de terre préparée : elle peut être plantées en plattes bandes ou en bordures dans le mois de Juin ; on tire des alignemens au cordeau, on les place à un pied de distance l'un de l'autre. En l'arrosant dans le besoin, cette plante viendra bien.

Propriété de l'Herbe de Chat.

ELLE résiste au venin, aide à la respiration, excite les mois aux femmes : les fleurs infusées dans l'eau de-vie & l'huile d'olive, sont très-souveraines pour les foulures, les morsures, les piquures venimeuses, les blessures & contusions ; elle sert aussi de fournitures dans les salades.

Defcription de l'Hyffope.

SA racine eft noire, dure & fibreufe, jette plufieurs tiges qui s'élévent à deux pieds, dures, rameufes & noueufes, revêtues depuis le bas jufqu'en haut de feuilles longues & étroites. Ses fleurs naiffent fur des branches en forme d'épi, tournées d'un feul côté, difpofées en gueule, formées en tuyau, découpées par le haut en deux lévres, de couleur bleue; à chacune des fleurs fuccédent quatre femences noires, oblongues & ayant de l'odeur, bonnes pour deux ans.

Culture de l'Hyffope.

L'HYSSOPE doit avoir, comme les autres plantes, fa place au Jardin; elle eft d'ufage dans la cuifine & pour la médecine. Sa graine fe feme en Mars & peut fe planter fur quelques planches ou plattes bandes dans le mois de Juin, à un pied de diftance d'une plante à l'autre: elle produira tout au mieux, en ne négligeant point de la farcler & de l'arrofer au befoin. On coupe les tiges de l'Hyffope lorfqu'elles font prêtes à fleurir, pour les emporter en lieu fec, & la trouver au befoin.

Propriété de l'Hyssope.

L'HYSSOPE est aromatique, apéritive, digestive, incisive, fortifiante & vulnéraire, propre aux Astmatiques, étant prise en guise de thé, favorable aux maux de poitrine & à la toux, excite les mois aux personnes du Sexe, provoque l'urine, fortifie le cerveau & rend le sang fluide.

Description de la Laitue.

LA Laitue est une plante annuelle des plus communes, cultivée dans le Jardinage. Il y en a de trois espèces à distinguer, dans le grand nombre, qui varient sensiblement entre elles.

La premiere est celle qui ne fait jamais de pomme, & s'appelle petite Laitue, à couper lorsqu'elle n'a que quatre ou six feuilles, qui, en croissant, sont grandes, longues & lisses.

La seconde est celle qui pomme d'elle-même, & se nomme Laitue pommée. Ses feuilles sont rondes, dentelées, crêpées, bordées de rouge, mouchetées, flagellées, jaunes, rousses, vertes ou blanches, selon l'espèce.

La troisiéme s'appelle Romaine, Chicon, Boulogne & Batavia. Elle à ses feuilles longues, lisses & dentelées sur les bords.

A la différence près de ces trois eſpèces par leurs feuilles, elles produiſent leurs tiges les unes comme les autres ; ces tiges s'élévent à trois pieds, droites, creuſes, moëlleuſes & laiteuſes, ſe partageant en pluſieurs branches, qui ſe diviſent en petits rameaux, portans à leurs extrêmité des fleurs jaunes, formées en bouquets, portées ſur un calice, compoſé de petites feuilles formées en écailles ; ces fleurs étant ternies, il ſuccéde des graines oblongues, applaties, pointues de deux côtés, de couleur blanche ou noire ; garnies chacune d'une aigrette, & bonnes pour deux ans.

Culture de la Laitue.

IL n'eſt point de mois dans l'année où l'on ne puiſſe ſemer de la laitue, même dans l'Hyver, qui eſt l'ennemi capital des plantes. Il faut des couches nouvelles, ſi l'on veut avoir la Laitue dans la primeur, & prendre des meſures pour les garantir du froid en ſe ſervant de cloches, chaſſis & paillaſſons, qui en produiront la jouiſſance.

La Laitue étant ſemée ſur couches, on regarde de temps en temps ſi le plant n'a pas trop de chaleur ; ce qui s'obſerve en ſoulevant les cloches ou chaſſis : ſi l'on voit une vapeur chaude en ſortir, il faut donner de l'air, ſi le temps eſt doux, ou ſi le ſoleil ſe montre, & avoir attention de les recouvrir quand cet Aſtre diſparoît.

Si ce ſont des laitues pour pommer, dès qu'elles ont cinq ou ſix feuilles, on les repique ſur d'autres couches nouvelles ſous cloches. Il faut toujours en mettre ſix ſous chacune des cloches, pour les réduire par la ſuite à trois : quand elles commencent à ſe trouver trop preſſées, on en tranſplante ſur d'autres couches, chargées de ſept à huit pouces de terreau. On continue les mêmes ſoins, & le beſoin de chaleur, par le ſecours des réchauds, & l'attention de leur faire prendre l'air en ſoulevant les cloches, parce que ſans air, la Laitue croît fluée, & ne ſçauroit faire ſa pomme ordinaire ; on ſe ſert de petites fourchettes, on les ſouleve d'abord d'un doigt, & à meſure que les cloches s'empliſſent, on les monte plus haut, en continuant le même ſoin juſqu'au point de leur pomme parfaite.

Dans le grand nombre des Laitues, voici celles à préférer.

La Laitue gobelet.
La Laitue petite crêpe.
La Laitue double crêpe.
La Laitue de Perpignan.
La Laitue de la Paſſion.
La Laitue de Gênes verte.
La Laitue capucine.
La Laitue rouge bord.
La Laitue préſidente.
La Laitue rouſſe.

La Laitue grosse allemande.
La Laitue pommée de Berlin.
La Romaine.
Les Boulognes.
Les Chicons.
Et le Batavia.

Ayant divisé douze espèces différentes de Laitues à pommer, les quatre dernieres seront dénommées Romaines & Chicons, elles ne sont pas moins cultivées & à préférer aux precédentes, en ce qu'elles n'ont point cette pointe d'amertume. Elles se mangent crues, mais elles n'ont pour elles que la belle saison, qui est depuis le mois de Mai, jusques vers la fin de Juillet.

Sans trop m'écarter de mon projet, je reviens aux Laitues pommées. La Laitue gobelet est plus blanche que jaune; ses feuilles sont recocquillées & resserrées en forme de gobelet; elle fait sa pomme de grosseur convenable. Son grand mérite est de résister aux injures de l'hyver, étant plantée à de bons abris en pleine terre : sa graine est blanche.

La Laitue petite crêpe est la plus petite de toutes les Laitues : ses feuilles sont crêpées, frisées, dentelées & jaunâtres : sa pomme, des plus dures, est très-petite : son mérite est de pommer la premiere sur couches, au nombre de trois sous chaque cloche; quand on en seme dans la primeur, sa graine est noire.

La Laitue double crêpe a ſes feuilles cocquillées & très-jaunes. Sa pomme eſt forte, tendre & douce : ſa graine eſt blanche.

La Laitue de Perpignan eſt très-jaune : ſes feuilles ſont unies, jaunâtres & liſſes : ſa pomme devient forte, applatie, tendre & jaune à l'intérieur ; elle ſe ſoutient long-temps pommée : ſa graine eſt blanche.

La Laitue de la Paſſion a ſes feuilles mouchetées, de couleur de ſang ; les côtes qui les traverſent ſont de couleur d'un rouge incarnat ; ſa pomme eſt ronde, de moyenne groſſeur : ſa graine eſt noire.

La Laitue de Gênes verte a ſes feuilles vertes, rondes & liſſes ; ſa pomme platte, dure, tendre & jaune dans l'intérieur : lorſque l'Hyver n'eſt point rude, elle peut y réſiſter. Sa graine eſt noire.

La Laitue capucine a ſes feuilles comme ſa pomme, de couleur d'un habit de Capucine ; ſa pomme eſt forte, dure & platte ; elle a le cœur jaune & tendre, réuſſit au mieux dans le Printemps & l'Automne : ſa graine eſt noire.

La Laitue rouge-bord a de grandes feuilles larges, cloquettées & bordées d'un rouge incarnat : ſa pomme devient forte, elle a le cœur jaune, tendre & délicat, réſiſte aux injures du temps, lorſque l'Hyver n'eſt pas de longue durée : ſa graine eſt blanche.

La Laitue préſidente a ſes feuilles blanches, oblongues & dentelées ſur les bords ; ſa pom-

me eſt fort allongée en forme de pain de ſucre, ſujette à monter dans le temps des chaleurs : ſa graine eſt blanche.

La Laitue rouge croît de moyenne groſſeur; ſes feuilles ſont rouſſes, étroites par le bas, larges par le haut, & dentelées ſur les bords : ſa pomme eſt forte, dure, applatie, très-jaune & tendre dans l'intérieur. Elle ſe ſoutient pommée; ſa graine eſt blanche.

La Laitue groſſe allemande a toutes les bonnes qualités : ſa groſſeur eſt extraordinaire. Ses feuilles ſont grandes, larges, rondes, liſſes, dentelées ſur les bords; ſa pomme eſt très-forte, dure, large, applatie; elle a l'intérieur jaune, tendre & ſucré : elle ſe ſoutient long-temps pommée : ſa graine eſt blanche.

La Laitue pommée de Berlin vient plus forte que la précédente. Il faut lui donner une terre bien fumée & l'arroſer ſouvent. Une ſeule ſuffit pour une ſalade à pluſieurs perſonnes, ſa pomme devient des plus fortes pour la groſſeur : ſes feuilles ſont très-larges, rondes, nerveuſes, clocquettées & vertes, portées ſur une queue large, courte, épaiſſe, tendre & charnue; elle a le cœur tendre, ſerré, jaune & laiteux : ſa graine eſt noire.

Il y a de deux eſpèces de Laitue romaine : la premiere eſt à preférer, ayant l'avantage de faire ſa pomme par elle même; & la ſeconde ne la fait point ſeule, on eſt obligé de lier celle-ci avec un brin de paille pour la faire blanchir : les

feuilles de la premiere font d'un verd gai, celles de la seconde sont d'un verd foncé, longues, arrondies par le haut & étroites par le bas : leur graine est blanche.

La Boulogne est un gros chicon qui pomme de lui-même : ses feuilles sont d'un brun obscur, longues, larges, arrondies par le haut, étroites par le bas : sa graine est noire.

Le Chicon blanc & le roux font leur pomme l'un comme l'autre ; leurs feuilles sont longues, dentelées, & arrondies aux extrêmités : leurs graines sont noires.

Le Batavia est une espèce de gros Chicon blanc, d'un rouge incarnat sur sa pomme : ses feuilles sont blanches, larges, clocquetées & dentelés sur les bords : sa pomme est très forte, dure, applatie & l'intérieur blanc : sa graine est blanche.

Sans m'écarter, il me reste à expliquer ce qu'il faut faire pour avoir, en pleine terre, les Laitues à pommer au point de leur grosseur. Dés le commencement de Mars ; on doit semer les Laitues à pommer & autres, si le temps le permet, dans une terre bien fumée & bien labourée : si elles lévent trop épais, il faut nécessairement les éclaircir, & se servir toujours des plus fortes pour planter.

Il faut d'abord préparer une ou plusieurs planches ou plattes bandes, sur lesquelles on tire des alignemens au cordeau à la distance d'un pied les uns des autres, ensuite se servir d'un plan-

toir, qui eſt un bâton court & pointu ; pour les conduire ſimplement en ligne directe.

Il eſt bon de ſçavoir que la Laitue ne veut point être enterrée, il ſuffit ſeulement qu'elle ait le cœur à fleur de la ſuperficie de la terre, & qu'il ne faut que médiocrement preſſer contre ſa racine, l'arroſer enſuite & continuer, ſi le temps le demande.

A l'égard de la groſſe allemande, la pomme de Berlin & le Batavia, il y a une diſtinction à obſerver dans la maniere de les planter, il faut les mettre à la diſtance de vingt pouces les uns desautres ; quand elles ſont bien repriſes, on leur donne un petit labour de temps en temps avec une petite houe, ce qui fait périr les mauvaiſes herbes, & croître la Laitue à vue d'œil.

Du vingt au vingt-quatre Août on doit ſemer en pleine terre bien préparée, la Laitue deſtinée à paſſer l'Hyver. Il faut lui donner de l'eau au beſoin. La Laitue qui réſiſte le mieux eſt le gobelet, étant de nature forte & moins ſuſceptible de gelée que les autres.

Celle pour paſſer l'Hyver ſe plante vers la mi-Octobre, à de bonnes expoſitions & à de bons abris, au Levant & au Midi, le long des murailles, ou ſur des planches garnies de briſe-vents ; la terre doit être bien labourée & fumée : on doit même, pour réuſſir, ſe ſervir de longs fumiers, qui ſont, pour ainſi dire, un préſervatif contre les vers de terre : d'ailleurs ces longs fumiers empêchent les eaux de ſé-

journer, elles s'imbibent à mesure qu'elles tombent, le plant n'est pas noyé, il se soutient toujours verd, & rien n'est à craindre pour la jaunisse ou pour la pourriture.

Une autre maniere de cultiver la Laitue d'hyver quand il n'est point trop rude, est d'en semer la graine au commencement de Septembre dans une terre amandée avec du long fumier, si elle leve trop épais, il faut l'éclaircir, bannir les mauvaises herbes, & les laisser ainsi jusqu'au temps de les replanter, à la mi-Février, si le temps le permet; alors on dresse des planches ou plattes bandes à de bonnes expositions, prenant soin de bien fumer & labourer, on tire ensuite des alignemens au cordeau, à la distance de dix ou douze pouces les uns des autres, ainsi des plantes.

Il est bien certain que ces Laitues ne seront pas aussi-tôt pommées que celles plantées dans le mois d'Octobre; mais elles n'en viendront pas moins fortes, plus tendres & mieux pommées.

Il faut observer ici, comme par-tout ailleurs, de toujours marquer pour graines les plus belles & celles qui ont le mieux pommé, de piquer un bâton à leur pied, pour y attacher la tige, pour l'empêcher d'être arrachée ou rompue par les grands vents.

Chacun peut sçavoir qu'il faut couper en quatre la superficie de sa pomme, pour donner jour à sa tige de produire sa graine, sans quoi elle tomberoit en pourriture. Il ne faut point encore

négliger, d'éplucher, abattre & retirer pour graines toutes les feuilles inutiles, parce que venant en pourriture, elle la communiqueroit à la tige, pour peu que la saison soit pluvieuse : on connoît le temps de la mâturité de la graine lorsqu'une partie des boutons est couronnée d'aigrettes & que la plante se fâne, alors il faut arracher le pied ou le couper & l'exposer quelques jours au Soleil, on la bat ensuite & on la vanne, on l'enferme enfin dans un petit sac, qu'on accroche, soit à la muraille, & toujours garni d'un étiquette, afin d'en connoître l'espèce & éviter de se tromper.

Propriété de la Laitue.

ELLE est saine, rafraîchissante, apéritive, humectante, adoucit les âcretés du sang, entretient la liberté du ventre, concile le sommeil ; elle se mange crue, en salade, cuite en gras & en maigre.

Description de la Lavande.

SA racine ligneuse & fibreuse jette nombre de tiges hautes de deux pieds ; elle est dure, noueuse & quarrée. Ses feuilles sont longues, étroites & blanchâtres, ayant une odeur forte & agréable : l'extrêmité de ses tiges est terminée par des épis garnis de fleurs bleues ou d'un rou-

ge purpurin, portée sur un calice oblong & étroit, formée en tuyau, qui par la suite se change dans une graine oblongue, noire & luisante. Toute la plante rend un odeur agréable, forte & aromatique.

Culture de la Lavande.

LA Lavande est une plante vivace, qui se multiplie des vieux pieds à partager en plusieurs parties, pour former d'abord une bordure. Elle se replante autour des quarrés comme le buis, en Avril ou en Septembre, & reprend aisément en toute terre, elle résiste aux injures du temps pendant trois ou quatre années, après quoi il faut la replanter de nouveau, lorsque ses épis sont en fleur, on les coupe, on les fait secher pour l'usage auquel on les destine.

Propriété de la Lavande.

ELLE fortifie le cerveau & les nerfs, ses feuilles & sa fleur sont employées dans la distillation, à faire une eau qui porte son nom: ses épis avec sa fleur étant séchés & pris en infusion en guise de thé, font excellens pour les vertiges, les tremblemens, les mouvemens convulsifs, la paralysie & l'asthme. On l'employe aussi dans les bains de propreté. Ceux qui en connoissent la vertu, pourront la mettre en usage dans le nombre des odeurs.

Description de la Mâche.

CETTE plante n'eſt connue ici que ſous les noms de Doucette ou Réponſe. La racine eſt petite, chevelue & blanchâtre ; ſes feuilles ſont longues, liſſes, épaiſſes & applaties ſur la terre ; la tige eſt quarrée, haute d'un pied, ſe diviſe en pluſieurs branches, formant des rameaux, qui portent à leurs extrêmités des fleurs blanches, en forme de bouquet ; à ces fleurs ſuccédent des graines rondes, applaties, de couleur blanchâtre, bonnes pour huit ans.

Culture de la Mâche.

ON ſeme la graine de la Mâche en Août & Septembre, pour pouvoir en cueillir en Automne, Hyver & Printemps : alors on la laiſſe, & on préfére la Laitue. La graine ſe ſeme indifféremment en pleine terre, pourvu que l'on ait ſoin de l'arroſer & de la ſarcler, c'eſt tout ce qu'il faut.

Propriété de la Mâche.

ON l'employe communément en ſalade, avec l'oignon, la bette-rave, la chicorée, les anchois & les choux rouges ; elle eſt déterſive, ouvre les pores, purifie le ſang & les âcretés des humeurs.

Description de la Marjolaine.

SA racine noire, menue, dure, filamenteuſe & fibreuſe, jette pluſieurs tiges, qui s'élevent à cinq ou ſix pouces de hauteur, & forment enſemble une touffe ronde, qui a de l'odeur: ſes feuilles ſont preſque rondes, d'un verd brun, molles, rangées vis-à-vis l'une de l'autre: ſa fleur blanche, tirant ſur le purpurin, naît aux extrêmités de ſes rameaux en forme de bouquet. Ses fleurs ſont petites & diſpoſées en gueule, découpées par le haut en deux lévres; il leur ſuccéde une petite graine fine, ronde, rouſſâtre & odorante.

Culture de la Marjolaine.

LA Marjolaine eſt une plante aromatique, la graine ſe ſeme ſur couche en Avril & ſe replante en bordure vers la fin de Juin, elle ſe multiplie encore mieux des groſſes plantes, qu'on partage en pluſieurs petites, & qu'on replante tous les trois ou quatre ans en bordure, ainſi que le buis. Cette plante eſt des plus agréables dans un Jardin, par la bonne odeur qu'elle y répand. On la coupe à quelques pouces de terre, pour la faire ſécher & la conſerver au beſoin.

Propriété de la Marjolaine.

SON eau distillée est d'un grand secours dans l'indigestion : elle est souveraine pour les maladies du cerveau, de la poitrine & de l'estomac. Elle est histérique, sternutatoire, céphalique, nervale & pectorale.

Description de la Melisse.

SA racine est noirâtre, dure, longue & garnie de fibres. Ses tiges sont nombreuses, elles s'élevent hautes de deux ou trois pieds, droites, creuses, quarrées & rameuses : ses feuilles sont longues, pointues, velues, dentelées, d'un verd blanchâtre, ayant l'odeur forte & agréable. Ses fleurs sont petites, disposées en épi, de couleur rouge purpurine, à ces fleurs succédent plusieurs graines collées ensemble, de couleur pâle, renfermées dans un calice oblong.

Culture de la Melisse.

LA Melisse est une plante vivace; on la multiplie des grosses plantes, en les séparant en plusieurs petites, qu'on transplante en bordures en Avril & Septembre. Sa plus grande utilité est d'être employée dans la médecine; &

de servir avec d'autres herbes dans les fournitures de la salade.

Propriété de la Melisse.

SEs feuilles, prises en guise de thé, sont stomachiques, histériques, céphaliques, souveraines pour les maladies du cerveau, palpitations de cœur, paralysie, défaillance, vertiges, mal-caduc: on compose une eau des mêmes feuilles, qui est admirable pour la colique, l'apoplexie, la létargie & les vapeurs.

Description du Melon.

LE Melon est un fruit du Jardin, sa bonne qualité le fait rechercher: sa plante ressemble beaucoup à celle du concombre, sa racine est jaunâtre, longue, serpentante sous la superficie du terreau dans lequel il est planté: ses tiges que nous appellons bras, sont longues, brancheuses, velues & rampantes, ses feuilles sont grandes; presque rondes, formées en cœur, d'un verd clair, luisant, elles sont velues, dures au toucher, portées sur une queue ronde, creuse, haute de cinq à six pouces; ses fleurs sont jaunes, formées en cloche, évasées, partagées en cinq découpures, dont les unes sont fertiles, & d'autres stériles.

Ces fleurs, lorsqu'elles nouent, donnent des

fruits qu'on appelle Melon, de toute forme & figure, ainsi qu'il plaît au caprice de la nature. Cependant pour l'ordinaire le Melon est verd, lisse & couvert d'un petit poil en naissant; à mesure qu'il grossit, il prend forme & couleur en se couvrant d'une écorce dure, remplie de cartilage, relevé en broderie, d'un verd pâle : sous cette écorce se trouve une chair tendre, fondante, humide, de couleur rouge, tirant sur le jaune, ayant l'odeur suave, le goût doux & agréable ; l'intérieur de ce fruit est divisé en trois principales loges, remplies d'un grand nombre de graines ovales, applaties, pointues des deux bouts, de couleur jaunâtre, qui contiennent chacune une petite amande blanche ; qui peut se conserver pendant trois ans.

Dans le nombre d'espéces différentes de Melons, je m'arrêterai à ceux qui peuvent réussir dans ce climat, sans vouloir cependant leur donner préférence sur les autres que je ne connois pas : les espéces dont je veux parler, sont.

Le Melon François.
Le Melon sucrin.
Le Melon Morin.
Le Melon d'Angers.
Le Melon langais.
Et le Melon rond.

Le Melon françois vient ordinairement rond ; il s'en trouve aussi de longs, d'applatis ou mal

formés, jeu de la nature capricieuse ; il a l'écorce extrêmement brodée dans toute sa circonférence : sa chair est rouge, il est vineux & sucré.

Le Melon sucrin vient d'une moyenne grosseur, très-brodé & rond. Sa chair est rouge, ferme, d'un goût fin, relevé & sucré.

Le Melon morin est de figure ronde, garnie d'une espéce de couronne au nombril, il est brodé dans toute sa circonférence, sa chair est rouge, sucrée & vineuse.

Les Melons d'Angers, pour la plûpart, sont ronds, leurs broderies sont régulieres, leur chair est rouge, tendre, vineuse & sucrée.

Le Melon langais est de grosseur raisonnable, sa forme est régulierement brodée, il devient très-jaune en mûrissant. Sa chair est rouge, ferme, d'un goût sucré & vineux.

Le Melon rond vient de moyenne grosseur, sa broderie est assez réguliere : sa chair est rouge comme les autres, remplie d'eau sucrée & d'un goût relevé.

Culture du Melon.

POUR réussir dans les Melons, il faut des couches faites exprès avec du fumier nouvellement pris sous les chevaux : ces couches doivent avoir trois ou quatre pieds de largeur & deux de profondeur, hautes de quatre, moitié en terre, moitié en dehors : on ne risque rien

de les monter haut, parce qu'elles baissent toujours assez : quant à la longueur, elle est arbitraire. On met sur ces couches environ quatre pouces de terreau absolument pourri, leger & meuble ; c'est dans ce terreau que l'on dépose la semence du Melon, pour l'élevation du plant: pour en recueillir de bonne heure, il faut semer la premiere graine au commencement de Février ; & la seconde un mois après.

Il est nécessaire d'avoir grande attention à la chaleur du fumier, sur-tout lorsque les couches sont nouvelles, & attendre plutôt huit ou dix jours, pour lui donner le temps de se modérer, ce qui se connoît quand la couche est affaissée, & qu'en enfonçant la main dans le fond du terreau, on peut aisément souffrir la chaleur : alors on fait tremper la graine l'espace de vint-quatre heures dans un verre de vin, adouci par un morceau de sucre avant d'en confier le dépôt à la terre.

Quand la couche est propre à semer, l'usage apprend de mettre deux grains en chaque petit trou qu'on fait avec le doigt, environ un pouce de profondeur sur deux de distance les uns des autres, on les recouvre ensuite légérement, après quoi on pose les cloches ou chassis.

Outre ces cloches ou chassis, il faut encore des grandes litieres ou paillassons pour les couvrir pendant la nuit, quand le froid est piquant & quelque fois le jour quand il gêle, ce qui arrive communément dans cette saison.

Lorſque l'on eſt muni de bons chaſſis, on peut éviter d'occuper une couche entiere pour y élever du plant; on ſeme la graine ſur le bout de la couche, ſans attendre que la chaleur ſoit paſſée, parce que cette graine en demande beaucoup pour lever promptement, ce qui arrive cinq ou ſix jours après qu'elle eſt ſemée: quelque temps qu'il faſſe, elle obéit à la chaleur qui la preſſe; lorſque le plant a atteint cinq ou ſix feuilles, il faut le chauſſer, en approchant un peu de terreau autour du pied, qu'on preſſe légérement, afin qu'il prenne davantage de racines.

Il faut ici une grande juſteſſe pour entretenir ce plant dans un même degré de chaleur, le trop ou trop peu le fait fondre, le trop ou trop peu d'air produit le même effet, on lui fait reſpirer l'air favorable quand le ſoleil ſe montre, en levant la cloche ou chaſſis d'un doigt ſeulement depuis dix heures du matin juſqu'à trois de l'après midi, qu'il faut rabaiſſer la cloche ou chaſſis.

Ce qui contribue le plus à maintenir ce plant dans ſa vigueur, c'eſt d'entretenir la chaleur de la couche par le moyen des réchauds: on enfonce la main de temps en temps dans le milieu & dès qu'on apperçoit que la chaleur s'éteint, il faut l'entretenir avec du fumier nouvellement pris ſous les chevaux, le diſtribuer autour de la couche; ce qui ranime & réveille tout le plant.

A proportion que le plant croît, il faut lever un peu les cloches ou chaſſis, pour donner de

l'air, s'il survient quelques beaux jours ; mais aussi il ne faut point manquer de les baisser le soir, & de prendre le même soin jusqu'à ce que le plant soit en état d'être repiqué sur d'autres couches qu'on tient prêtes à cette opération ; ce qui arrive lorsqu'il a poussé six à huit feuilles. On trouve assez de place sous chaque cloche, pour en repiquer huit ou neuf, & à proportion sous les chassis.

On le laisse ainsi un mois ou six semaines, réchauffé exactement, il fait de bonnes racines, se fortifie ; n'est point sujet à fondre & reste jusqu'à ce qu'il soit en état d'être transplanté, vers la mi-Avril, alors on prépare des couches nouvelles, qui doivent avoir quatre pieds de largeur & trois de hauteur.

Il faut se faire une régle de ne planter qu'un seul pied ou tout au plus deux sous chaque cloche ou chassis, & former deux rangées sur la couche, qui doit être couverte de six pouces de terreau.

On ne pourroit croire qu'une si petite portion de terreau fût suffisante pour la plante, que les racines s'échaufferoient dans le fumier qu'elles ont à percer pour s'y loger ; mais l'expérience détruit tout ce qu'on peut alléguer contre cet usage. Cette plante ne craint rien tant que l'eau ; plus le terrein abonde, plus il retient d'humidité, qui se communique au pied, & moins il y en a, moins il en retient, & parce que l'air & le Soleil ont plutôt tiré l'humidité de six pouces de

terreau que de douze : ce même pied ayant moins de nourriture, s'arrête plutôt à porter son fruit : il ne pousse pas avec vigueur ses bois gourmands, qui d'ordinaire sont la cause principale que le fruit coule dans le temps qu'il doit nouer ; au surplus ce pied est moins sujet à fondre, le fruit se forme, mûrit de bonne heure, a plus de goût, étant moins nourri d'eau.

Lorsqu'on jouit d'un beau jour pour planter, il faut, des huit ou neuf pieds qui sont sous chaque cloche ou chassis, laisser celui du milieu, ou tout au plus un second : on leve les autres avec la plus forte motte de terre autour des racines, on les transplante & arrose médiocrement, ensuite on pose les cloches ou chassis.

Toutes attentions sont nécessaires pendant les premiers jours, pour les garantir du trop de chaleur de la couche, ou lorsque le temps vient à s'échauffer; on la sonde avec les doigts en plein midi, & dès que l'on sent la chaleur augmenter, on fait avec un bâton pointu des trous de part en part autour de la couche vis-à-vis le plant, pour évaporer le trop de chaleur, ensuite on donne air aux plantes, en soulevant un peu les cloches ; cet exercice dure quelques jours : le plus grand feu de la couche étant rallenti, on bouche les trous, & le plant profite à vûe d'œil.

Quand le plant est repris de huit à douze jours, la premiere opération est d'en tailler le montant au-dessous des deux premieres feuilles; & les deux oreilles ou les deux lobes, afin de

lui faire pousser deux ou trois bras seulement ; cette taille doit être faite dans un temps sec, parce que s'il faisoit humide ou qu'il pleût, la plante s'épuiseroit d'une partie de la séve.

Après la seconde taille, il commence à paroître des fausses fleurs ; alors on coupe les feuilles gourmandes trop nourries, les urilles, les fausses fleurs & les branches de faux bois, qui tous épuisent le suc nourricier dont des tendres plantes ont le plus besoin pour former leurs fruits.

Après la seconde taille, on voit encore pousser des branches allongées de quatre, six ou huit pouces, sans yeux, elles épuiseroient la plus grande partie de la séve & retarderoient le fruit si on ne les retranchoit à leur origine.

Les bonnes branches à fruit, ce sont les courtes, celles qui ont les yeux près les uns des autres ; plus elles avoisinent du pied, plutôt le fruit est noué, plus il a de qualité & de grosseur dans sa mâturité.

Pendant le cours de ces opérations le pied se fortifie, les cloches s'emplissent, les branches se multiplient & se disposent à faire leurs fruits ; alors il faut de petites fourchettes propres à soutenir les cloches, qui demandent d'être un peu élevées, pour donner plus ou moins d'air aux plantes. Lorsque le fruit commence à vouloir nouer, il faut le tenir à couvert des cloches ou de ses feuilles, pour l'empêcher de couler, de durcir, & pour qu'il profite davantage. Lorsque le fruit est noué, il faut observer de tailler

toujours à un œil au dessus du fruit, s'il en arrête plusieurs, on choisit les plus forts & les mieux formés, pour supprimer les autres. L'expérience a fait connoître que trois ou quatre Melons suffisent sur un seul pied, pour qu'ils ayent leur qualité & grosseur, quatre beaux sont préférables à six médiocres.

Le Melon étant parvenu à un certaine grosseur, les arrosemens sont nuisibles néanmoins dans les grandes chaleurs il faut lui donner un peu d'eau autour du pied seulement, pour empêcher le chancre ou la pourriture avant la mâturité du fruit.

Lorsqu'il est au point d'arriver à sa mâturité, & que l'on craint qu'il ne prenne le goût de la terre, on doit poser ce fruit sur un morceau d'ardoise ou de thuille, l'ardeur du Soleil le frappe de tous les côtés, le perfectionne & le conduit à sa parfaite mâturité, il est mûr lorsque la queue semble vouloir se détacher, & quand il exhale beaucoup d'odeur : il sera bon, s'il à la queue courte, ferme sous le doigt ou pesant à la main.

Propriété du Melon.

SA chair a la vertu d'adoucir, rafraîchir, humecter, tempérer les ardeurs du sang & réjouir le cœur : sa graine entre dans les émulsions. Lorsqu'il s'agit de rafraîchir les entrailles échauffées, de fortifier l'estomac, d'ouvrir les pores & de provoquer les urines, on a recours à cette graine.

Description de la Moutarde.

SA racine eſt blanche, droite, ligneuſe & garnie de fibres. Ses feuilles ſont d'un verd foncé, preſque rondes, couvertes d'un petit poil aſſez rude. Sa tige monte à deux ou trois pieds, ronde, droite, velue, diviſée en pluſieurs rameaux, garnis de petites fleurs jaunes, compoſées de quatre fleurons diſpoſés en croix. Ces fleurs étant paſſées, il ſuccéde des coſſes courtes, pointues, remplies de graines rondes, fines, rougeâtres, d'un goût piquant & mordant, bonnes pour quatre ans.

Culture de la Moutarde.

LA Moutarde eſt une plante annuelle, qui ſe ſeme en Mars dans une terre fumée & bien labourée : ſa graine eſt très-petite, il faut la ſemer à claire voye ; elle mûrit dans le mois de Juillet ; on la bat, la vanne pour la mettre en lieu de réſerve & s'en ſervir au beſoin.

Propriété de la Moutarde.

SA graine étant apprêtée aide à la digeſtion, excite l'apétit, eſt d'uſage dans la plûpart des alimens en gras & en maigre. Elle eſt apé-

ritive, incisive, atténuante, propre contre les flegmes, le scorbut, à provoquer l'éternuement, mûrir les abscès, résoudre les tumeurs, réveiller dans l'apoplexie & la paralysie.

Description du Navet.

LE Navet est court, rond ou plat, selon l'espèce. Il devient gros, charnu, rouge & blanc, exhalant une odeur assez forte, ayant le goût piquant; ses feuilles sont profondément découpées, vertes, rudes au toucher; sa tige est droite, moëlleuse, monte à trois ou quatre pieds, divisée en plusieurs rameaux. Sa fleur est jaune, composée de quatre fleurons disposés en croix; étant passée, il succéde des cosses longues d'un pouce, rondes, divisées par une cloison en deux loges, remplies de graines rondes, rougeâtres, d'un goût âcre & piquant, bonnes pour six ans.

Culture du Navet.

LE Navet est une plante annuelle; on en seme la graine depuis Mai jusques vers la fin de Juillet. Il exige une terre bien amendée & souvent labourée; il se seme toujours à claire voye: s'ils levent trop épais, on les éclaircit & on les place à dix pouces de distance les uns des autres, pour les rendre tendres & gros. Ils se

cueillent à la fin de Novembre, on coupe leur verd, on les enterre, on les met dans la ſerre ou dans la cave, pour les garantir des injures de l'Hyver, & s'en ſervir au beſoin.

Propriété du Navet.

LE Navet eſt utile pour la table, il ſe ſert en gras & en maigre : il ſe mange dans les ſoupes, viandes, particulierement avec le mouton & le canard : ſa décoction eſt d'uſage dans les bouillons, propres pour la poitrine, la toux l'aſthme & ptiſie ; ſa graine eſt apéritive, déterſive, inciſive, digeſtive, excite les urines, chaſſe les tumeurs par la tranſpiration.

Deſcription de la Nielle.

LA Nielle, que nous appellons improprement toute épice, a ſa racine jaunâtre, dure & fibreuſe : les feuilles oblongues, découpées, menues : ſa tige monte à deux & trois pieds. Ses branches ſont terminées par des fleurs blanches, tirant ſur le bleu, compoſées de cinq fleurons diſpoſés en roſes : ces fleurs étant paſſées, il ſuccéde des fruits terminés par cinq ou ſix petites cornes, diviſées en pluſieurs loges, qui renferment des graines anguleuſes, de couleur rouſſâtre, ayant l'odeur aromatique & le goût piquant, bonnes pour quatre ans.

Culture

Culture de la Nielle.

LA Nielle eſt une plante annuelle. La graine ſe ſeme en Avril à une bonne expoſition, dans une terre bien fumée & préparée. Il faut avoir attention de la ſarcler & l'arroſer ſouvent, ſa graine eſt mûre en Août, elle peut ſe conſerver pluſieurs années, en l'enfermant dans un lieu ſec.

Propriété de la Nielle.

SA graine eſt inciſive, vulnéraire, apéritive; réſolutive, excite les crachats, tue les vers, chaſſe les vents, propre dans la fiévre quarte; elle ſert dans les alimens, en gras & en maigre, en guiſe d'épices; elle a tout à la fois le goût de poivre, de muſcade, de girofle & de canelle.

Deſcription de l'Oignon.

LA racine de l'Oignon n'eſt que fibres menues & déliées; ſon fruit eſt une bulbe qui varie en figure, en couleur & en groſſeur ſelon les eſpéces. Voici celles qui ſont parvenues à ma connoiſſance.

L'Oignon rouge & long.

Le rouge plat.

Le pâle plat.

Le blanc long.

& le blanc plat.

L'Oignon eſt quelquefois auſſi gros que les deux poings, quelquefois de la groſſeur d'un œuf, d'une noix, même d'un pois; il eſt ordinairement rond, oblong, plat ou oval, compoſé de pluſieurs tuniques charnues, membraneuſes, rouges, pâles ou blanches, ayant l'odeur forte & déſagréable, excitant juſqu'à pleurer lorſqu'on le coupe.

Ses feuilles s'élevent de ſa racine à un pied de hauteur, droites, creuſes, étroites, fiſtuleuſes, pointues, d'un goût âcre & piquant. Sa tige eſt droite, nue, ronde, haute de trois pieds, creuſe, groſſe par le bas, enflée au milieu, médiocre par le haut, portant à l'extrêmité une tête ronde, groſſe comme le poing, formant un bouquet de fleurs; compoſées chacune de ſix fleurons blancs ou purpurins: à ces fleurs ſuccédent des fruits triangulaires, diviſés en trois loges, remplis d'une graine angulaire & noire, bonne pour deux ans.

Culture de l'Oignon.

RIEN de plus commun que l'Oignon, & ſi généralement cultivé, parce qu'il eſt très-néceſſaire à la vie; il n'y a même preſque point de mets où il ne puiſſe entrer.

On doit le ſemer au commencement de Mars dans une terre meuble & légere, & dans les

premiers jours d'Avril dans les terres argilleuses, pesantes, aquatiques, comme étant plus froides; on en seme des quarrés entiers, ou sur des planches dressées exprès, dans une terre bonne, amendée & labourée avec attention; cette graine étant semée sur une terre meuble & légere, il faut marcher dessus à pieds joints; ensuite donner un coup de rateau: si au contraire la terre est argilleuse, pesante ou humide, on doit enterrer la semence par le secours de la herse ou de la fourche de fer, & quelques jours après il faut y passer le rateau.

La graine d'Oignon se seme à la volée & à claire voye, autant qu'il se peut, si elle leve trop épais, il faut l'éclaircir & laisser toujours les plus forts Oignons à cinq ou six pouces les uns des autres. Il faut soigneusement les débarrasser des mauvaises herbes, sans oublier les arrosemens souvent réitérés, jusqu'à ce qu'ils commencent à tourner, alors on cesse de les arroser, à moins qu'il ne survienne une grande sécheresse.

Lorsqu'il a fait sa pomme & parvenu à sa grosseur, ses fanes commencent à jaunir & à tomber sur les côtés, il faut les arracher un peu verds pour les conserver plus long-temps. On les laisse ensuite étendus sur la terre l'espace de sept à huit jours, pour les avoir au point de leur mâturité; après quoi il faut les éplucher, arracher ou couper la queue à deux pouces au-dessus du fruit: ensuite les porter au grenier ou autre place des-

tiné. Il eſt d'attention de les remuer de temps en temps, d'en tirer ceux qui commencent à germer ou à pourrir; ces petits ſoins entretiennent l'Oignon ſec. Aux approches des fortes gêlées, on doit les ramaſſer en mottes & les couvrir de longues pailles ou avec des couvertures pour les préſerver de l'ennemi déclaré des fruits.

Une autre maniere de cultiver les Oignons, eſt de commencer à ſemer la graine fort épaiſſe dans le mois de Mai, ſur une ou pluſieurs planches, de la laiſſer produire ſans l'arroſer & ſans l'éclaircir; il faut ſeulement arracher les mauvaiſes herbes qui lui nuiſent.

Ces Oignons ſe trouvant preſſés les uns contre les autres, ne ſçauroient venir plus gros qu'une noiſette; étant murs, on les déplante, on les conſerve juſques vers la fin de Février, pour lors on prépare une ou pluſieurs planches, on tire des alignemens au cordeau, on replante ces petits Oignons en droite ligne, à la diſtance de cinq ou ſix pouces en tous ſens: ils viendront beaux en leur donnant de petits labours de tems à autre, ſuivis de pluſieurs arroſemens au beſoin: la graine d'Oignons ſe ſeme encore en Septembre, & on les replante ſur des planches dans le mois de Février.

Si l'on en apperçoit de diſpoſés à monter en graine, il faut couper ſa tige à fleur des premieres feuilles.

Avant de finir cet article, j'obſerverai une

chose essentielle dans la culture des Oignons & autres Plantes. Lorsqu'il y a apparence d'un Printemps humide ou pluvieux, l'expérience a fait voir qu'on doit toujours labourer la terre avec un peu de long fumier, outre celui qu'on y a déjà mis, & enterrer le tout ensemble : ce long fumier contribue non-seulement à la conservation des Plantes naissantes, mais il est une espéce de préservatif contre tous les vers qui se trouvent dans la terre. On doit en user de même à l'égard de toutes les graines qu'on seme au Printemps, il faut moins de graines & on réussit mieux.

Propriété de l'Oignon.

L'OIGNON est apéritif, incisif, pectoral, résolutif, digestif, propre à la pierre, la toux, le scorbut, l'asthme, la surdité ; il résiste au venin, fait mûrir les abscès, il est nuisible aux tempéramens venteux.

Description de l'Ozeille.

ON cultive cinq espéces d'Ozeille. La premiere est la grande, la seconde la ronde, la troisiéme la longue, la quatriéme est l'Ozeille vierge, & celle que nous appellons petite Ozeille d'Avignon est rampante.

Les racines de l'Ozeille sont communément

groſſes, longues, droites, unies, jaunâtres ou rouges. Ses feuilles ſont vertes, luiſantes, d'un goût aigre, & remplies d'un ſuc acide. Ses tiges montent à trois pieds, creuſes, brancheuſes, portant à l'extrêmité de petites fleurs à pluſieurs étamines, ſortant du fond d'un calice, rangées trois à trois le long des rameaux: ces fleurs étant paſſées, il ſuccéde des ſemences triangulaires, coulantes, luiſantes, de couleur noire tirant ſur le rouge, & bonnes pour trois ans.

Culture de l'Ozeille.

L'OZEILLE de la grande eſpéce & celle nommée vierge ſont vivaces, & celles dont on doit faire le plus de cas. Elles ſe tranſplantent tous les trois ou quatre ans à la fin d'Avril & de Septembre, ſur des planches ou plattes bandes dreſſées exprès; elle ſe multiplie de ſes groſſes touffes, que l'on ſépare en pluſieurs petites. Il faut enſuite bien fumer & labourer la terre & y tirer des alignemens à la diſtance d'un pied ſur tous ſens.

La ſeconde eſpéce, comme la troiſiéme, ſe ſement en Mars & Août, & demandent une terre bien préparée; ſi elles levent trop drues, il faut les éclaircir & les nettoyer des mauvaiſes herbes. Vers la fin de Novembre il faut leur donner un amendement, pour s'en ſervir au ſortir de l'Hyver.

Propriété de l'Ozeille.

L'OZEILLE est d'usage dans les soupes, avec les œufs, fricandeaux & le poisson : son goût aigret plaît, excite l'apétit, n'a rien de mauvais pour la santé; elle désaltere, fortifie le cœur, arrête le cours de ventre, est apéritive, rafraîchissante, a la vertu d'éffacer les taches d'encre, de nettoyer & de dérouiller le cuivre : si l'on a les dents agacées, quelques feuilles mâchées y remédient, elle aide à la circulation du sang & le rend fluide.

Description du Panais.

SA racine est grosse, longue, blanche, charnue, nerveuse, d'odeur forte, le goût n'est point désagréable. Ses feuilles sont amples, découpées, dentelées sur les bords, d'un verd clair, luisant, portées sur une longue queue, rangées deux à deux, jusqu'au nombre de dix ou douze. Sa tige monte à quatre & six pieds, grosse, droite, creuse, noueuse & rameuse, terminée par de grands parasols, composés de fleurs jaunes à cinq fleurons disposés en roses. Les fleurs étant passées, il succéde des semences jointes deux à deux, de figure ovale, applaties, couvertes de petites feuilles : la graine est bonne pour deux ans.

Culture du Panais.

LA culture du Panais eſt ſemblable à celle de la carotte. Vers la fin de Mars on en ſeme la graine dans une bonne terre, profondément labourée : ſi elle leve trop drue, il faut l'éclaircir, la placer à un pied de diſtance l'une de l'autre. Le Panais viendra gros en lui donnant de temps en temps de petits labours, & ayant ſoin d'en arracher les mauvaiſes herbes qui l'empêchent de profiter.

Propriété du Panais.

LE Panais eſt communément en uſage dans les ſoupes, les coulis & le jus. Sa graine eſt diurétique, carminative, elle entre, comme l'anis, avec les autres ſemences chaudes, pour diſſiper les vapeurs, les vents, la colique & elle arrête le cours de ventre.

Deſcription de la Patience.

SA racine eſt longue, droite, jaune, groſſe d'un doigt, de goût amer. Ses feuilles ſont longues, étroites, pointues, de goût âcre. Sa tige eſt rougeâtre, droite, ferme, moëlleuſe, elle monte de quatre à cinq pieds, eſt rameuſe.

Ses fleurs ſont nombreuſes, placées le long de ſes rameaux, compoſées de ſix étamines vertes, qui venant à tomber, produiſent des ſemences triangulaires, rouſſâtres & luiſantes, bonnes pour deux ans.

Culture de la Patience.

LA culture de la Patience ne différencie pas de celle de l'ozeille. On ſeme la graine en Mars & en Août, ſur des planches bien amendées & labourées; ſi elle leve trop épais, il faut l'éclaircir, l'arroſer dans le commencement & en arracher les mauvaiſes herbes.

Propriété de la Patience.

SEs feuilles ſont en uſage dans les ſoupes maigres & rafraîchiſſantes, mêlées avec d'autres herbes ſemblables. Sa racine eſt laxative, apéritive: elle ſert dans l'hydropiſie, la jauniſſe, les dartres & la gravelle.

Deſcription du Perſil.

IL y a pluſieurs eſpéces de perſil. Le commun le friſé, la grande eſpéce, celui de Macédoine & le panacé. Les racines du perſil en général ſont groſſes comme le doigt, droites, fibreuſes. Ses feuilles ſont pour l'ordinaire pro-

fondément découpées, unies, frisées ou grappées, selon l'espéce, d'un beau verd luisant, d'odeur forte & agréable, portées sur une longue queue, menue; arrondie d'un côté & canelée de l'autre. Sa tige est haute de trois à quatre pieds, droite, ronde, noueuse & rameuse. Ses fleurs naissent aux extrêmités de ses rameaux terminés par des bouquets arrondis, disposés en parasols, composés chacune de cinq fleurons inégaux de couleur jaunâtre. Ses fleurs étant passées, il succéde des semences jointes deux à deux formées en ovale, arrondies sur le dos & convexes de l'autre, de goût chaud, âcre & d'odeur forte, de couleur grisâtre, bonnes pour dix ans.

Culture du Persil.

LE Persil se seme en deux saisons, la premiere semence à la fin de Mars, la seconde en Août, soit sur planches ou plattes bandes; il faut que la terre soit bien fumée & préparée pour le recueillir beau, & ne point négliger d'arracher les mauvaises herbes qui l'empêcheroient de croître; on doit aussi l'arroser souvent; sur-tout dans les grandes sécheresses.

Propriété du Persil.

IL n'y a point de si petit Jardin que le Persil n'y ait sa place marquée, pour l'utilité d'une maison, n'y ayant presqu'aucun mets où il ne

puisse entrer. Sa racine & ses feuilles, prises en décoction, provoquent le vomissement, dissipent la pierre des reins, de la vessie & le lait aux femmes, il ôte la puanteur de l'haleine. Ses feuilles pilées avec de l'eau-de-vie sont propres aux blessures, brûlures & contusions.

Description de la Pimprenelle.

SA racine est rougeâtre, longue, droite & menue, divisée en plusieurs fibres. Ses feuilles sont rondes, dentelées, rangées deux à deux sur une longue queue, couleur d'un rouge obscur. Ses tiges sont droites, hautes de deux pieds, portant à leurs extrêmités des petites têtes rondes, garnies de fleurs rouges veloutées. Ces fleurs étant ternies, il succéde des graines ovales, triangulaires, terminées en pointe, de couleur rousslâtre & graveleuse, bonnes pour deux ans.

Culture de la Pimprenelle.

LA Pimprenelle est une des fournitures de salade. Sa graine se seme au mois de Mars sur planches ou plattes bandes, au Soleil ou à l'ombre, il n'importe, pourvu qu'on ne la laisse pas manquer d'eau. Elle vient même dans les chemins sans qu'on se donne la peine de la cultiver.

Propriété de la Pimprenelle.

LA Pimprenelle est rafraîchissante, apéritive, vulnéraire, purifie le sang, propre aux fluxions de poitrine, à la ptisie, provoque les sueurs & pousse les urines. Ses feuilles infusées dans du vin blanc, dissipent l'enflûre & l'hydropisie.

Description du Pois.

SA racine est menue, déliée, droite, brune, fibreuse, longue de trois à quatre pouces; il n'a qu'une seule tige, haute de deux, trois, quatre, jusqu'à cinq pieds & plus, selon l'espéce. Elle est lisse, creuse, foible, d'un verd bleuâtre. Ses feuilles sont de même, rangées de distance en distance le long de sa tige, portées sur une côte, sortant des aisselles de deux oreilles annexées à la tige, garnies de quatre, six ou huit feuilles lisses, ovales, réguliérement placées & terminées par deux vrilles pour s'accrocher les unes aux autres & se soutenir au défaut de rames. Il sort des aisselles des mêmes oreilles une petite côte terminée par des fleurs, composées de quatre fleurons inégaux, de couleur blanche ou rouge, selon l'espéce. Chaque bouquet a deux fleurs, quelquefois une seule. Ces fleurs étant passées, il succéde des cosses longues

de deux ou trois pouces, remplies de ſemences vertes & rondes dans leur jeuneſſe, blanches, jaunes ou griſes quand elles ſont mûres.

Culture des Pois.

QUOIQUE les Pois ſoient cultivés autant & plus que tous les autres légumes, je ne dois pas moins ſuivre le plan que je me ſuis fait de décrire leur culture.

On prétend qu'il y a plus de quinze eſpéces différentes de Pois, en forme ou couleur, de différens goûts & qualités. On s'apperçoit ſouvent que la plûpart des meilleures eſpéces dégénérent, ce qui, par une variation ou caprice de la nature, qui ſe plaît à nous en procurer de temps en temps de nouveaux, peut arriver tous les ans.

Les eſpéces de Pois venues à ma connoiſſance, ſont :

Le Pois Baron.
Le Pois Michaux
Le Pois nain hâtif.
Le Pois Hauchart.
Le Pois nain tardif.

Ces cinq eſpéces différentes de Pois ſont propres à écoſſer.

Le Pois ſans pareil, celui du Maſſon, ſans parchemin, celui de Strasbourg, le Pois de Montencourt & celui à longue coſſe, tous ainſi nommés des lieux ou des perſonnes qui en ont

fait la découverte, se mangent avec leur cosse.

Le Pois Baron est hâtif, il vient long de trois pieds, la fleur en est blanche.

Le Pois Michaud est hâtif, il monte à trois & quatre pieds; sa fleur est aussi blanche.

Le Pois nain hâtif, le grain en est médiocre, est haut de deux pieds, il a de même la fleur blanche.

Le Pois nain tardif, monte à deux ou trois pieds. Son grain est applati des deux côtés; sa fleur est aussi blanche.

Le Pois Hauchard est tardif, il monte à deux & trois pieds; il a de même la fleur blanche.

Le Pois sans pareil est hâtif, a le grain gros & inégal: il monte à un pied & demi, la fleur en est blanche.

Le Pois de Strasbourg est tardif, haut de quatre pieds; sa fleur est de même rouge.

Le Pois de Montencourt est tardif, il monte à quatre à cinq pieds, sa fleur est blanche.

Le Pois à longues cosses est tardif, il vient pour l'ordinaire haut de quatre pieds; il a aussi sa fleur blanche.

Pour connoître leur couleur, les fleurs sont blanches, lorsqu'ils sont blancs ou jaunâtres: & si le grain est gris, roux ou noirâtre, les fleurs sont rouges.

Quant à leur hauteur, je ne prétends point assurer que les Pois montent tous les ans à celle que je viens de décrire, il y a souvent du plus ou du moins, qui dépend du terrein & des sai-

ſons. Si la terre n'eſt que médiocre, ils auront moins de hauteur, ſur-tout s'il fait un temps ſec, la récolte n'en ſera pas forte, ils ſeront plutôt mûrs & auront moins de qualité : ſi au contraire ils ſont plantés dans une terre forte, & que la ſaiſon ſoit pluvieuſe ou humide, ils monteront plus haut, la dépouille en ſera plus forte, & auront plus de qualité. Sans m'écarter davantage, je reviens à leur culture.

Ceux qui ont des Jardins de peu d'étendue ſe bornent ordinairement à ne planter de ce Légume qu'autant que leur terrein leur permet, & cette conduite eſt bonne. Mais dans les Jardins ſpacieux, qui ſuppoſent une groſſe maiſon, on en plante en différens temps des quarrés entiers pour fournir toute l'année, ſoit verds, ſoit ſecs, aux beſoins de la cuiſine.

Si l'on veut des Pois hâtifs, & en avoir dans la primeur, il faut choiſir une terre amendée & bien préparée, ſituée à la bonne expoſition du levant ou du midi, à l'abri des murailles; dreſſer enſuite des planches larges de deux pieds pour y planter trois ou quatre rangées de Pois.

Pour réuſſir, on commence à planter la premiere ſemence, ſi le temps le permet, à la mi-Janvier, la ſeconde vers la fin de Février, & la troiſiéme en Mars; & alors on peut en planter indiſtinctement dans tous les endroits du Jardin.

Ils ſe plantent par touffes au nombre de ſix ou huit grains dans chaque trou, fait avec le plantoir, à la diſtance de cinq à ſix pouces l'un de

l'autre & profond de trois en terre, ensuite on y fait passer la petite herse, le rateau ou la fourche.

Au mois de Mars on seme les Pois nains dans des rayons tracés au cordeau sur planches, à la distance de huit ou dix pouces les uns des autres profonds de trois en terre, dans lesquels rayons on seme les Pois, qu'il faut recouvrir aussitôt, pour empêcher les pigeons de les emporter.

Les Pois levés & sortis de terre à hauteur de trois ou quatre pouces, on leur donne un petit labour, par un temps beau & sec, ce qui fait flétrir & périr les mauvaises herbes, qui, peu après sont desséchées par l'ardeur du Soleil; on rame ensuite les Pois pour les empêcher de ramper sur terre: ces rames se fichent dans la terre aux deux côtés & au milieu des planches: il faut observer de les tenir un peu couchées pour ne point embarrasser les passages & les sentiers; & avoir plus de facilité à cueillir les fruits.

On doit semer ou planter des Pois tous les mois, depuis & à compter de Janvier, si le tems le permet, jusques dans celui de Juillet; c'est le moyen d'en avoir dans le Printemps, l'Eté & l'Automne.

Propriété des Pois.

SI les Pois étoient aussi bienfaisans que leur goût plaît, on en feroit usage toute l'année; mais ils sont venteux & indigestes, malgré cela on les aime, sur-tout dans leur nouveauté, cependant

cependant ils sont apéritifs, restaurans, émolliens & laxatifs.

Description du Poivre long.

SA racine est brunâtre, ligneuse & fibreuse. Ses feuilles oblongues, lisses & pointues, d'un beau verd lustré. Sa tige s'éleve à un pied, branchue, verte & noueuse. Ses fleurs blanches sortent en espéce de bouquet du fond des aisselles de ses feuilles, formées en étoile, portées par un calice qui les produit : ces fleurs passées, il succéde des fruits allongés, courbés, disposés en maniere de cornets, attachés à une longue queue, ayant le goût âcre & piquant ; ce poivre, qui est d'abord verd & d'un rouge de corail vif, au point de sa mâturité, renferme des semences rondes, applaties, roussâtres, tirant sur le jaune, bonnes pour deux ans.

Culture du Poivre long.

SA graine se seme sur couches en Avril, elle se replante en Mai, sur des planches bien fumées & préparées, à la distance de huit à dix pouces les unes des autres. Pour la faire produire il faut avoir soin de l'arroser dans les temps chauds. Le fruit se cueille au point qu'on veut l'avoir, soit verd pour le confire, soit mûr pour en conserver la graine.

Propriété du Poivre long.

LE Poivre étant verd & confit dans le sucre, aide à la digestion, fortifie l'estomac, dissipe les vents. On le mêle aux cornichons, il se confit de même, & excite l'apétit.

Description de la Pomme de terre.

C'EST une plante qui a des feuilles sans nombre & qui se leve de deux à trois pieds, s'inclinant sur la terre. Ses feuilles sont larges, rondes, d'un verd foncé. Sa tige pousse dans le milieu; elle est rameuse quadrangulaire & rougeâtre. Il succéde des fleurs en forme d'épis, disposées en vase, de couleur bleue, sans graine. Son fruit se produit dans la terre autour du collet de la plante : sa figure est capricieuse, inégale; les unes sont plattes, ovales, rondes, bossues, grosses, lisses, charnues, roussâtres en-dehors, blanches au-dedans, d'un goût doux & restaurant : au reste, tout le monde la connoît. Il y en a une seconde espéce, qui ne differe qu'en sa couleur; elle est blanche, & elle devient plus forte & plus grosse.

Culture de la Pomme de terre.

C'EST toujours dans le mois d'Avril qu'on plante la Pomme de terre, dans une terre bien fumée & bien bêchée: on en met une ou

deux dans chaque trou, que l'on fait avec la bêche, à la distance de trois pieds les uns des autres, profonds en terre de trois pouces. Elles viendront bien si on les débarrasse des mauvaises herbes, qui pourroient les suffoquer, & à la mi-Juin il faut faire avec la bêche des mottes de terre autour de chaque plante, pour couvrir les Pommes de terre & les avoir plus grosses.

Propriété de la Pomme de terre.

ON en fait usage dans les cuisines depuis la Toussaint jusqu'à Pâques. Elles sont nourrissantes, apéritives, restaurantes, d'un goût doux, savoureux & farineux.

Description du Pourpier.

LE Pourpier cultivé est de deux espéces; l'un est doré, l'autre est verd. La racine du premier est brunâtre, simple, garnie de fibres. Ses feuilles rondes, épaisses, luisantes, régulierement rangées sur la côte, de couleur dorée, sans odeur, couvertes d'un blanc luisant par-dessous; il pousse des tiges longues d'un pied, grosses, droites, charnues, rondes, tendres, rougeâtres, qui forment à l'extrêmité de ses branches une touffe de petites fleurs jaunâtres, soutenues par un calice d'une seule piéce formée en coque; ces fleurs étant passées, il

paroît un petit fruit en forme d'urne, qui venant à s'ouvrir en deux par le milieu, fait voir des semences très-fines, de couleur noire, bonnes pour quatre ans.

Culture du Pourpier.

LE Pourpier verd, qui est moins susceptible de froid que le doré, se seme sur couches & sous cloches dans le mois de Mars & même jusqu'en Mai. Alors on laisse celui-ci pour semer le doré, soit sur couches ou en pleine terre, bien fumée & préparée ; on peut en planter quelques planches à cinq ou six pouces de distance d'une plante à l'autre, pour en avoir des côtes fortes. Il faut au besoin lui donner de l'eau & le nettoyer de toutes mauvaises herbes pour le voir bien profiter.

Propriété du Pourpier.

LE Pourpier est rafraichissant, adoucit les âcretés de la poitrine, tue les vers, purifie le sang, les ulcéres de la bouche, appaise la soif ; ses feuilles & ses côtes sont d'usage dans l'aliment. Les feuilles mâchées dissipent, comme l'ozeille, l'agacement des dents.

Description du Porreau.

SA racine est une touffe de filamens blancs, longs & multipliés de fibres, produisant plusieurs tuniques blanches, lisses, luisantes, jointes les unes aux autres, qui s'élevent, developpent & deviennent des feuilles longues d'un pied, étroites, formées en gouttieres, épaisses, lisses, bleuâtres, d'odeur forte & peu agréable. Il s'éleve de leur centre une tige haute de trois à quatre pieds, grosse comme le doigt, ferme unie, remplie d'un suc visqueux, portant à l'extrêmité une grosse tête arrondie, couverte d'une membrane blanche & pointue; la tête venant à s'ouvrir, découvre un gros bouquet de fleurs blanches ou de couleur purpurine, composées chacune de six fleurons, disposée en forme de cloche renversée. Ces fleurs étant passées, il leur succéde des fruits ronds, divisés en trois loges remplies chacune de trois graines noires & triangulaires; elles sont bonnes pour deux ans.

Culture du Porreau.

LA culture du Porreau est des plus simples; sa graine se seme en pleine terre vers la fin de Février sur quelques planches dressées exprès & dont la terre soit bieu fumée & labourée; il faut avoir soin de l'arroser au besoin, & dé-

truire toutes les mauvaises herbes qui lui nuisent.

Le Porreau étant assez fortifié [ce qui arrive vers la saint Jean, quelquefois plutôt] & s'il a atteint la grosseur d'une forte plume, on doit commencer à dresser des planches bien fumées & labourées, telle largeur qu'il plaira, observant de mettre les rangées à six pouces les unes des autres, & de poser le plant de même. Avant d'arracher le plant, il faut d'abord le mouiller, ensuite couper la moitié de ses fanes & de ses racines jusques près du talon.

Ces préparations faites, on plante le Porreau avec le plantoir à cinq & six pouces de profondeur en terre, & sans boucher le trou, on l'arrose, si le temps est sec, l'eau emporte la terre, couvre la racine, la plante est mouillée à fond & reprend si facilement, qu'au bout de trois jours on voit les feuilles allongées, il faut continuer d'arroser, si le temps l'exige, & donner de petits labours de temps à autre, c'est le moyen de les faire croître à vûe d'œil.

Au mois de Novembre on les déplante pour les replanter ensuite profonds en terre, à quelques abris en pépiniere, afin de leur procurer de la blancheur & de les rendre tendres.

Proprieté du Porreau.

LE Porreau est apéritif, incisif, pénétrant, résolutif, étant cuit il excite les crachats, les urines, provoque les mois aux femmes, ab-

bat les vapeurs, eſt propre à guérir les hémorrhoïdes, en l'appliquant en forme de cataplaſmes, elles détendent, & il emporte l'inflammation.

Deſcription du Raifort ſauvage.

LE Raifort ſauvage fait ſa racine en carotte, groſſe, jaunâtre, longue, fibreuſe, très-profonde en terre, d'un goût brûlant & piquant, tel que la moutarde, ce qui la fait nommer moutarde des Allemands ou des Capucins. Ses feuilles ſont longues, larges, pointues, cloquetées, dentelées ſur le bord, d'un verd foncé, portées ſur une longue queue, formée en gouttiere. Sa tige n'eſt pas proportionnée à la plante, elle eſt foible, peut à peine ſe ſoutenir, elle eſt droite, dure, haute de deux à trois pieds, formée en rameaux; ſa fleur eſt blanche; compoſée de quatre petits fleurons inégaux, diſpoſés en roſe; la fleur étant tombée, il ſuccéde une petite graine ronde, applatie, de couleur griſâtre.

Culture du Raifort ſauvage.

QUOIQUE le Raifort ſoit une plante ſauvage, il n'eſt pas moins cultivé, & ſes propriétés lui font avoir place dans les Jardins. Il ſe multiplie de ſes rejettons ou des œillets coupés ſur la tête des fortes plantes, qu'il

faut enfoncer deux ou trois pouces en terre, à la diſtance d'un pied les uns des autres. Sa culture n'a rien de particulier, il vient par-tout & à toute expoſition.

Propriété du Raifort ſauvage.

SA racine eſt un antiſcorbutique, elle eſt pectorale, ſtomachale, a la vertu de purifier le ſang, de pouſſer les urines, ſoulager les Aſthmatiques, les Hydropiques, en l'infuſant dans le vin blanc; il excite l'apétit: on en fait uſage en gras & en maigre au lieu de moutarde.

Deſcription du Rémolas ou Raifort.

IL y a quatre eſpéces de Rémolas, deux de noirs, une de gris & l'autre blanc, le noir étant ſujet à dégénérer dans certains terreins, le gris & le blanc en proviennent, c'eſt du noir que je veux ſeulement parler ayant plus de mérite & de qualité.

Sa racine eſt quelquefois de la groſſeur du bras, longue, droite, charnue; ſa chair eſt blanche, ferme, d'un goût piquant & qui plaît. Ses feuilles ſont grandes, découpées profondément, dentelées ſur les bords, rudes au toucher, velues, vertes, portées par une longue queue, garnies de petits poils clairs, vertes d'un côté & d'un rouge purpurin de l'autre. Sa tige s'éleve

à environ trois pieds, ronde, creuse & rameuse, portant à son extrémité des fleurs composées de quatre fleurons disposés en croix, de couleur amaranthe, soutenues par un calice allongé, elles se changent par la suite dans des siliques courtes, rondes, enflées au milieu & pointues, renfermant quatre ou six graines rondes, couleur de canelle, bonnes pour quatre ans.

Culture du Rémolas.

DEs deux espéces de Rémolas noirs, l'un est hâtif, l'autre tardif: la graine du premier se seme en Mars, afin d'en avoir de bonne heure, & le second vers la mi-Mai, en le semant plutôt il seroit sujet à monter en graine; il lui faut une terre bien amendée & profondément labourée: s'il leve trop épais, il faut l'éclaircir & le placer à huit ou dix pouces l'un de l'autre, afin de lui procurer une belle croissance.

Propriété du Rémolas.

SA racine est apéritive, incisive, détersive, propre à la pierre, colique, rétentions d'urine, jaunisse, hydropisie & scorbut; elle est aussi d'usage dans les fiévres malignes, en l'appliquant sous la plante des pieds, elle emporte la fievre.

Description du Réséda.

CETTE plante, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, creuses, rameuses, courbées, revêtues de feuilles, découpées profondément, crêpées, de couleur d'un verd obscur : ses fleurs naissent au sommet des tiges & des rameaux, composées de plusieurs feuilles irrégulieres, jaunâtres ; il leur succéde des capsules membraneuses à trois angles, remplies de semences rondes & noires. Sa racine est longue, ligneuse, blanche & âcre au goût.

Culture du Reseda.

CETTE plante n'a rien de particulier pour sa culture ; elle croît dans les champs & contre les murailles.

Propriété du Réseda.

SON plus grand mérite est, que sa fleur exale une odeur suave & très agréable : sa racine est déterfive & résolutive, propre à appaiser les douleurs de l'inflammation.

Description de la petite Rave ou Radix

IL y a trois eſpéces de petites Raves : la premiere s'appelle Rave de tous les mois ou d'Allemagne, elle eſt blanche, courte & ronde. La ſeconde eſt blanche, groſſe & longue : & la troiſiéme eſpéce eſt le Radix long, droit, uni, rouge hors de terre & blanc en dedans : la chair eſt blanche, ferme, caſſante, ayant le goût piquant & agréable. Sa feuille eſt longue, découpée, verte & rude au toucher. Sa tige croît de la groſſeur du doigt, d'un rouge violet & creuſe ; elle s'éleve à trois pieds ; les extrêmités de ſes branches ſont garnies de fleurs blanches ou rougeâtres, compoſées de quatre fleurons diſpoſés en croix, ſoutenus par un calice allongé ; ces fleurs étant paſſées, il ſuccéde des coſſes rondes, courtes, enflées au milieu & pointues, renfermant des graines rondes, qui, d'abord ſont vertes, & en mûriſſant, ſont couleur de canelle ; elles ſont bonnes pour quatre ans.

Culture de la petite Rave ou Radix.

ON commence à en ſemer vers la fin de Février ſur couches nouvelles pour en avoir dans la primeur, & en Mars, Avril & Mai en pleine terre bien amendée ; on la ſeme encore en Août & Septembre, qui ſera bonne à la

fin de l'Eté & dans l'Automne, s'ils levent trop épais, il faut les éclaircir & les arroser aussi au besoin.

Propriété de la petite Rave.

LA petite Rave ou Radix est agréable au goût, d'usage à table en gras & en maigre, excite l'apétit & provoque les urines.

Description de la Réponse.

SA racine est blanche, droite, longue, de la grosseur du radix & aussi bonne; elle forme ses feuilles à fleur de terre, longue d'un verd tendre comme la mâche: il s'éleve du centre une tige à la hauteur d'un pied & demi, rameuse, terminée par des fleurs bleues ou purpurines; formées en cloches, découpées en étoiles, portées sur des calices, qui deviennent un fruit divisé en trois loges remplies de petites graines arrondies, de couleur jaunâtre, & luisantes, bonnes pour deux ans.

Culture de la Réponse.

LA Réponse se seme vers la fin d'Août sur des planches bien fumées & labourées: elle exige d'être souvent arrosée pour la faire lever de terre, la sarcler ensuite de toutes les

mauvaiſes herbes,& la laiſſer juſqu'après l'Hyver ; alors on commence d'en jouir depuis le commencement de Février juſqu'à la fin d'Avril qui eſt le temps de pouſſer ſa tige, on laiſſe en terre ce que l'on veut pour monter en graines & la conſerver.

Propriété de la Réponſe.

ELLE eſt apéritive, rafraîchiſſante, provoque les urines, d'uſage en ſalade & propre aux inflammations de la gorge : ſa racine & ſes feuilles ſe mangent enſemble; le goût en eſt agréable, il tient de la noiſette.

Deſcription de la Réglíſſe.

C'EST une plante qui pouſſe pluſieurs tiges à la hauteur de trois à quatre pieds : ſes feuilles ſont oblongues, viſqueuſes, vertes, luiſantes, diſpoſées en aîles, comme celles du frêne, rangées par paire le long d'une côte, d'un goût tirant ſur l'acide, ſes fleurs ſont purpurines; il leur ſuccéde des gouſſes courtes, applaties renfermant des graines ſemblables à la lentille, blanche. Ses racines ſont grandes & longues, elles s'étendent de tous côtés dans la terre, de couleur griſe ou rougeâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable.

Culture de la Régliſſe.

LA Régliſſe ne ſe ſeme point, étant une plante vivace; elle ſe multiplie de fortes plantes, qu'on partage en pluſieurs petites, qu'on doit planter dans un endroit ſéparé & iſolé, le laiſſant croître ſans y toucher pluſieurs années, afin qu'elle devienne plus forte & plus parfaite pour en faire uſage.

Propriété de la Régliſſe.

SA racine eſt pectorale, elle adoucit l'âcreté du rhume, elle excite les crachats, humecte la poitrine & les poumons, elle déſaltere; on s'en ſert en poudre, en infuſions & en décoctions. On donne la régliſſe verte nouvellement déplantée à mâcher aux petits enfans pour faire pouſſer les dents, ce qui les ſoulage & ſans aucune peine & les empêche de tant pleurer.

Deſcription du Salſifix.

SA racine eſt noire, longue, de la groſſeur du doigt, laiteuſe & amere; ſes feuilles ſont longues, étroites, pointues, d'un verd clair; elle jette une tige de trois à quatre pieds ronde, unie, moëlleuſe, ſe diviſant en pluſieurs ra-

meaux, à l'extrêmité desquels sont placées des fleurs de couleur jaune, portées sur un double calice allongé, qui grossit à mesure que la fleur se passe, & venant à s'écarter, découvre une houppe blanche, portée par des semences longues, de couleur cendrée, garnie chacune d'une aigrette, & bonnes pour deux ans.

Culture du Salsifix.

DANS le commencement d'Avril il faut dresser quelques planches pour semer le Salsifix, avoir une terre bien amendée & profondément labourée, sans quoi elle est sujette à fourcher; sa graine étant longue, on doit, après l'avoir semée, l'enterrer avec la petite herse ou la fourche de fer qu'on fait aller & venir de la même maniere qu'un rateau; s'il arrive qu'elle leve trop épais, il faut l'éclaircir & la placer à trois ou quatre pouces les unes des autres; il faut être vigilant à arracher les mauvaises herbes. Si l'on veut bien faire on la laissera croître deux années avant d'en faire usage; la plante en sera plus forte & aura plus de qualité.

Propriété du Salsifix.

SA racine est stomachale, rafraîchissante, cordiale, apéritive & pectorale; elle est d'usage dans le maigre & on l'employe dans les ptisannes.

Description du Scorsonere.

SA racine est blanche, droite, grosse, fibreuse, laiteuse & amere. Ses feuilles sont longues & étroites, lisses, formées en gouttiere. Sa tige monte à quatre à cinq pieds, ronde, canelée, unie, se divisant en plusieurs rameaux. Ses fleurs naissent à leurs extrêmités, couleur de rouge violet, formées en soleil, portées sur un calice allongé, qui, venant à s'ouvrir, fait une houppe formée en barbe de bouc, portées par des semences longues, couleur cendrée & garnies chacune d'une aigrette & bonnes pour deux ans.

Culture du Scorsonere.

LA graine du Scorsonere se seme à la fin de Mars, il faut préparer une ou plusieurs planches bien fumées & labourées ; la graine étant très-longue, on doit la bien enterrer par le secours de la herse ou de la fourche : si elle leve trop épais, il faut l'éclaircir & les placer à trois ou quatre pouces les unes des autres : elle produira bien en lui donnant de petits labours de temps à autre & en arrachant les mauvaises herbes qui nuisent toujours.

Propriété

Propriété du Scorsonere.

ON employe sa racine dans les maladies de malignité ; elle est pectorale, rafraîchissante, apéritive, d'usage dans les cuisines pour le maigre : ses feuilles sont vulnéraires & consolidantes.

Description de la Sarriette.

SA racine est noirâtre, petite, simple & ligneuse : ses feuilles sont petites, oblongues, étroites, presque semblables à l'hyssope, d'odeur forte & agréable. Les fleurs sont petites, formées en gueule, tirant sur le purpurin, portées sur un calice, étant passées, il succéde des petites graines rondes, fines, couleur d'ardoise, & bonnes pour quatre ans.

Culture de la Sarriette.

LA culture est des plus simples, elle croît en tout terrein si facilement qu'elle se produit seule tous les ans où il y en a eu une fois. La graine se seme en Mars, elle viendra très-bien en ne négligeant pas de la sarcler & l'arroser au besoin.

Propriété de la Sariette.

ELLE eſt apéritive, pénétrante, fortifie l'eſtomac, aide à la reſpiration, provoque l'urine, fortifie les nerfs : on l'employe à l'aſſaiſonnement des petites féves pour en relever le goût.

Deſcription de la Sauge.

LA Sauge eſt une plante vivace, il en eſt de pluſieurs eſpéces ; je ne parlerai que de la grande & de la petite de Provence.

La premiere forme une racine ligneuſe, dure & fibreuſe ; ſes feuilles ſont oblongues, larges, ridées, pointues, épaiſſes, couleur d'un verd d'eau, d'odeur forte, pénétrante, agréable, d'un goût aromatique, portées ſur une longue queue verte & quelquefois rougeâtre. Ses tiges montent à deux pieds, droites, dures, quadrangulaires, accompagnées de quelques rameaux, qui produiſent des fleurs en forme d'épi, diſpoſées en gueule, portées par un tuyau, découpées par le haut en deux lévres, ayant de l'odeur, de couleur bleue, tirant ſur le purpurin, ſoutenues par un calice diſpoſé en cornes, découpé en cinq parties : ces fleurs étant paſſées, il ſurvient quatre ſemences preſque rondes, de couleur noirâtre.

La petite Sauge de Provence forme ſa racine & ſes tiges dures & ligneuſes, a des feuilles petites & étroites : la fleur eſt diſpoſée comme celle de la grande eſpéce, mais d'un bleu plus vif.

Culture de la Sauge.

LA Sauge ſe multiplie de ſes plantes, qui, étant fortes, ſe partagent en petites : elle ſe plante en bordures, ainſi que le thim ou le buis, en Avril ou Septembre ; elle ſe coupe tous les ans quand elle commence à fleurir. On la fait ſécher, pour la ſerrer enſuite en lieu ſec, & s'en ſervir au beſoin.

Propriété de la Sauge.

LA Sauge eſt ſtomachale, apéritive, réſolutive, hiſtérique, céphalique & nervale : on employe ſes feuilles & ſa fleur dans les décoctions & fomentations aromatiques, pour fortifier les nerfs, ramollir les tumeurs, affermir les chairs. Ses feuilles appliquées ſur le front, donnent force à la vûe, priſes en guiſe de thé fortifient le cerveau, diſſipent les vertiges, les vapeurs, l'aſſoupiſſement, l'apoplexie & la paralyſie, aide à la circulation du ſang, & fortifie les eſtomacs foibles.

Description du Thim.

SA racine grise, ligneuse, dure, chevelue & fibreuse, jette nombre de branches ou petits rameaux à la hauteur de huit à dix pouces, formant une touffe épaisse & pleine, garnie de petites feuilles oblongues, étroites, cendrées, d'odeur forte, aromatique & des plus agréables. Ses fleurs naissent en forme de petits bouquets aux extrêmités de ses rameaux, de couleur purpurine, formées en gueule; chaque fleur est un petit tuyau découpé par le haut en deux lévres, étant passées, il succéde des graines brunes, rondes, petites, renfermées dans un calice qui a servi à la fleur & sont bonnes pour deux ans.

Culture du Thim.

LE Thim se multiplie de graines, mais encore mieux des fortes plantes enracinées, que l'on sépare en plusieurs petites. Il se met en bordures, se plante comme le buis en Avril & se renouvelle tous les trois ans: il faut le couper tous les ans vers la fin de Mai à deux pouces de terre, le faire sécher & le mettre en lieu sec, pour s'en servir au besoin en gras & en maigre.

Propriété du Thim.

LE Thim eſt apéritif, pénétrant, incifif, réſolutif, fortifie le cerveau, entre dans les décoctions, les infuſions aromatiques & céphaliques, propre à l'aſthme, aux coliques venteuſes, excite l'apétit, provoque la ſueur & aide à la digeſtion.

Deſcription du Topinambourg.

C'EST une plante haute de quatre à cinq pieds: ſes feuilles ſont grandes, larges & pointues. Ses fleurs ſont belles, jaunes & ſemblables aux fleurs de ſoleil. Sa racine eſt diviſée en pluſieurs branches, auxquelles ſont attachés les Topinambourgs, que tout le monde connoît, parce qu'on s'en ſert beaucoup dans les cuiſines. Ils ſont gros comme des poires, boſſus, de figure inégale, de même que les truffes, mais, liſſes, charnues, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux, de même que celui de l'artichaud, quand ils ſont cuits. On cultive cette plante dans les Jardins potagers.

Culture du Topinambourg.

C'EST dans le mois de Mars qu'on les plante, dans une bonne terre bien fumée & bien labourée: on en met deux dans chaque

trou, que l'on fait avec la bêche, à la diſtance de trois pieds les unes des autres, à la profondeur de quatre à cinq pouces. Ils viendront gros & profiteront juſqu'au temps d'en faire uſage dans le Carême, ainſi que les ſalſifix. Son origine vient du Pays du Topinambourg dans les Indes.

Propriété du Topinambourg.

SON fruit eſt déterſif, aſtringent, pectoral; propre pour arrêter les cours de ventre; il eſt contraire aux tempéramens venteux.

Deſcription de la Trique-Madame.

LA Trique Madame eſt une eſpéce de petite Jombarbe, qui pouſſe pluſieurs tiges tendres, rampantes, couvertes de petites feuilles oblongues, épaiſſes, groſſes & pointues. Les fleurs ſont petites, diſpoſées en roſe, de couleur jaune.

Culture de la Trique-Madame.

SA culture eſt des plus ſimples, elle ſe multiplie de ſes rejettons, que l'on ſépare de ſes fortes plantes, qui forment autant de nouveaux pieds étant plantés dans une bonne terre à la diſtance de ſix à huit pouces les uns des autres

pour les faire profiter & rendre tendres, il faut les arroser souvent.

Propriété de la Trique-Madame.

ELLE est rafraichissante, humectante, excite l'apétit, est d'usage dans les petites herbes & avec les salades, étant mêlées avec d'autres pour servir de fourniture.

OBSERVATION, SUR LA CULTURE.

LES mois stériles & disgracieux, ceux qui s'opposent le plus à la culture, sont Décembre, Janvier, jusqu'à la mi Février, pendant ce temps, la violence des pluyes & des gelées ont coutume d'amollir, d'endurcir & de réfroidir la terre, & l'abondance ordinaire des neiges, dont elle est couverte, font absolument cesser les opérations; ensorte que les terres les plus fertiles, sont alors stériles: cependant, malgré ces oppositions, il y aura encore assez de travail pour ne pas rester dans l'oisiveté, & le détail des travaux du Jardinier, pendant les douze mois de l'année, renferme tout ce qui est à faire. On verra d'un coup d'œil dans la

bregé qui suit ce qu'il est nécessaire de pratiquer dans tous les temps & en toutes les saisons.

Travail du mois de Janvier.

DETRUIRE les vieilles couches, séparer le terreau, le mettre en un lieu sec pour l'employer au besoin.

Transporter le fumier sur les terres que l'on veut amander.

S'il se trouve des arbres languissans, faute de nourriture, il faut les déchausser & leur donner des amandemens.

Planter les premiers pois hâtifs, si le temps le permet.

Tailler la vigne, les poiriers & les pommiers.

Faire des provisions de fumier, pour former des couches nouvelles.

Ebrancher les arbres à plein vent.

Travail du mois de Février.

CHERCHER à détruire les couvées ou les œufs de chenilles.

Faire les premieres couches pour la petite laitue & les radix.

Planter les seconds pois & les féves.

Tailler les arbres.

Semer les premiers melons sur couches nouvelles.

Planter toutes espéces d'arbres fruitiers.

Semer les choux de Savoye & les choux rouges.

Semer la graine de porreau.

Greffer les fruits à noyaux, pruniers & cerisiers.

Travail du mois de Mars.

FAIRE des couches nouvelles, pour semer & repiquer les melons.

Planter des pois & des féves.

Semer le cerfeuil & le cresson.

Le persil & les épinards.

La graine d'oignons dans les terres légeres.

Les porreaux.

Tailler les arbres.

Semer les pepins des orangers.

Espéce de laitues à pomme, romaines, chicons & Batavia.

Semer la graine d'asperges.

La bette blanche, la bette-rave, la carotte, la bonne-dame.

Semer les choux à pomme, l'hyssope & l'ozeille.

Les radix, la ciboule.

Le pourpier verd sur couches.

Le céleri sur couches.

La graine de giroflées sur couches.

Le salsifix blanc, les panais.

Planter en place les choux qui ont passé l'Hyver.

Les ails & les échalottes.
Le thim & la ſauge.
La lavande & la meliſſe.
La marjolaine.
Les groſeliers, framboiſiers & fraiziers.
Les aſperges.
Rencaiſſer les orangers.
Semer les remolas hâtifs.
La moutarde.
La ſariette.
Les derniers melons.
Les concombres ſur couches.

Travail du mois d'Avril.

TAILLER, au commencement de ce mois, les pêchers & les abricotiers.

Faire des couches nouvelles pour planter les melons.

Semer le ſcorſonere.

Les labours des Jardins doivent ſe faire avec diligence.

Greffer les fruits à pepins, poiriers & pommiers.

Découvrir les artichauds & les figuiers.

Semer le céleri en pleine terre.

Nettoyer les allées du Jardin.

Semer les laitues à pomme & de toutes eſpéces.

Planter pois & féves.

Tranſplanter l'ozeille.

Resemer des radix.

Faire des couches & des meules de champignons.

Faire d'autres couches pour transplanter les melons.

Semer le fenouil, les capucines.

Le poivre long & la bourache.

Transporter le raifort sauvage.

Semer & transplanter la buglose.

Œilletonner les artichauds.

Planter les artichauds.

Planter les premiers haricots, le chéruï.

Semer le cardon d'Espagne.

Travail du mois de Mai.

LA négligence donnant plus de peine que la diligence & l'attention, il faut couper, arracher & détruire toutes les mauvaises herbes, sans quoi elles donneront au Jardinier plus d'occupations qu'il ne voudra; on pourra à temps.

Planter les giroflées en pépinieres.

Planter les haricots, disposer la terre pour planter les choux à pomme.

Semer le basilic sur nouvelles couches.

Semer le pourpier doré sur couches & en pleine terre.

Semer les premieres endives.

Tailler les melons.

Planter pois & féves.

Semer la chicorée ſauvage.

Semer le remolas, ramer les pois.

Semer le choux fleur.

Commencer à ſe ſervir de l'arroſoir.

Semer la laitue à pomme & de toutes eſpéces.

Semer la romaine, les chicons & le batavia.

Semer le concombre & la citrouille en pleine terre.

Repiquer le céleri en pleine terre.

Planter les derniers melons ſur de nouvelles couches.

Eclaircir toutes les plantes qui ont levées trop épais.

Semer le cerfeuil & le creſſon.

Planter la laitue à pommer.

Les Fleuriſtes curieux doivent, à la fin de ce mois, ſemer leurs graines d'œillets.

Travail du mois de Juin.

PLANTER le choux à pomme & de toutes eſpéces.

Semer des endives, tranſplanter le céleri.

Planter des haricots.

Semer les premiers navets.

Semer les derniers choux-fleurs.

Planter les porreaux.

Les cardons d'Eſpagne.

Bettes blanches & les pois.

Semer le pourpier.

Ramer les pois & les haricots montans.

Planter les premiers choux-fleurs.

Planter les giroflées, tondre le buis, couper toutes les herbes odoriférantes.

Ebourgonner & paliſſer la vigne.

Ecuſſonner les eſpéces de fruits à noyaux.

Au défaut de pluyes, il faut ſuppléer par d'amples arroſemens.

Ebourgeonner & paliſſer les pêchers & abricotiers,

Planter les endives & les laitues.

Ne point négliger d'arracher les mauvaiſes herbes, outre que c'eſt un poiſon, il ne cauſe que de la malpropreté dans un Jardin.

Travail du mois de Juillet.

ACHEVER d'ébourgeonner & de paliſſer la vigne, les pêchers & les abricotiers, ſi on n'avoit pu entierement le faire dans le mois précédent.

Ecuſſonner encore les fruits à noyaux.

Semer des navets & des endives.

Planter les derniers pois.

Tranſplanter le céleri en rigolles ou en pleine terre.

Ecuſſonner les fruits à pepins.

Planter les derniers haricots & les derniers choux-fleurs.

Semer les dernieres laitues à pomme & les dernieres endives.

Planter des laitues & des endives.

Déplanter les ails & les échalottes.

Recueillir les graines parvenuesà leur mâturité.

Semer encore la graine de pourpier.

Marcotter les œillets, ébourgeonner & palisser les poiriers & les pommiers.

Recueillir les pois mûrs pour la provision.

Semer des navets.

Il faut pendant ce mois beaucoup d'assiduité & d'application; la grande sécheresse, sans les arrosemens, fait la désolation, & les fréquens arrosemens font les belles productions.

Travail du mois d'Août.

ACHEVER d'ébourgeonner & palisser les poiriers & pommiers.

Semer les derniers navets, planter des laitues & des endives.

Découvrir les fruits ombragés de leurs feuilles.

Du vingt au vingt-quatre semer les laitues pour passer l'Hyver.

Semer les choux rouges & ceux de Savoye pour passer l'Hyver.

Semer épinards, cerfeuil & mâche.

Persil, réponse, ozeille.

La petite rave ou radix.

Couper le montant des artichauds qui ont portée leurs fruits

Adosser le céleri pour la premiere fois.

Arroser beaucoup, si le temps le demande.

Travail du mois de Septembre.

EBOURGEONNER la vigne pour la seconde fois.

Semer la graine d'oignons, d'épinards & la laitue pour passer l'Hyver.

Semer le cerfeuil & la mâche.

Un Jardinier curieux doit être exact à recueillir ses graines.

Adosser le céleri pour le faire blanchir.

Lever les marcottes des œillets.

Lier les feuilles des choux-fleurs si le fruit n'est pas assez blanc.

Commencer à faire blanchir les cardons d'Espagne.

Sareler & éclaircir les plantes qui ont levé trop épais.

Planter les fraiziers & le buis.

Dans ce mois, les fruits ont atteint leur grosseur, leur beau coloris & leur mâturité, il s'agit alors de profiter des présens que la nature présente avec libéralité, & prend plaisir à récompenser les soins & les travaux du Jardinier Cultivateur.

Travail du mois d'Octobre.

CONTINUER de motteler le céleri, pour lui procurer le dégré de blancheur.

Empailler & adosser les cardons d'Espagne.

Continuer de lier les feuilles du choux-fleur, pour l'attendrir & lui procurer le dégré de blancheur.

Planter en pépiniere, à de bons abris, les choux à pommer l'Eté suivant, pour les conserver pendant l'Hyver.

Planter les laitues d'Hyver à de bonnes expositions.

Arracher la carotte & la bette rave.

Cueillir le fruit mûr.

Nettoyer pour la derniere fois les allées du Jardin.

User de diligence à labourer pour la derniere fois, avant l'Hyver, les terreins vuides.

Travail du mois de Novembre.

PLANTER en ce mois toutes espéces d'arbres fruitiers.

Couper le montant des asperges, planter la vigne.

Commencer à motteler les artichauds avec la terre prise entre les rangées.

Planter en cave profonde la chicorée sauvage.

S'approvisionner

S'approvisionner de longs fumiers à couvrir les artichauds.

Continuer à faire blanchir les cardons d'Espagne.

Détacher & couvrir le figuier avec des longues litieres.

Ne point négliger de transporter du Jardin tout ce qui pourroit périr par la gelée.

On peut sans crainte tailler les arbres, principalement ceux languissans.

Travail du mois de Decembre.

COUVRIR les artichauds avec de grandes litieres.

Tailler dans ce mois la vigne & les arbres.

Planter les arbres fruitiers.

Transporter le fumier sur les terres à amander.

Planter les groseliers & les framboisiers.

Ebrancher les arbres à plein-vent.

Couvrir le céleri avec de grandes litieres.

Enfin, déplanter les choux pommés & les mettre à l'abri des injures de l'Hyver.

RÉFLEXIONS

Sur cette premiere Partie.

ON a rassemblé dans le meilleur ordre qu'il a été possible les Régles & les Instructions sur ce qui regarde la culture du Jardin potager, & les différentes espéces de légumes qui peuvent être cultivés. Si la terre, cette mere nourriciere, donnoit ses productions sans le secours des peines, l'homme seroit lâche & paresseux: l'ordre exprès du Souverain Etre & l'arrêt porté contre Adam & sa postérité, assujettit l'homme aux travaux, & il en est bien récompensé par la libéralité de la nature & la culture de la terre qu'il posséde. Il doit donc, dans ce même esprit, s'efforcer de connoître & approfondir la nature dans chaque plante en particulier, & après avoir acquis cette connoissance, le surplus ne doit plus dépendre que de l'industrie & prudence du Cultivateur, pour procurer à la terre tous les traitemens les plus convenables à en tirer d'amples productions.

Je vais passer successivement à la culture & aux soins que les arbres fruitiers exigent.

Fin de la premiere Partie.

LE JARDINIER D'ARTOIS, OU LES ÉLÉMENS DE LA CULTURE DES JARDINS FRUITIERS, A L'USAGE DE CETTE PROVINCE

SECONDE PARTIE.

Manieres de cultiver les Pépinieres.

LE plus intéressant & important aux Jardins fruitiers, ce sont les Pépinieres; elles forment des endroits menagés avec soin & attention, d'où l'art peut tirer des arbres du principe même de la végétation,

Cette partie de travail exige un génie parti-

culier, beaucoup de dextérité de la main & une pratique exercée.

Le génie consiste à sçavoir placer dans une Pépinieres toutes espéces de sujets qui conviennent pour la suite.

L'adresse de la main regarde la maniere de greffer, lever l'écusson & le bien placer.

La pratique concerne la science de réussir, sans crainte, à élever & gouverner toutes sortes deplants.

Une Pépiniere est une piéce de terre plus ou moins grande, ou l'on éleve des sauvageons & autres sujets de toutes espéces, destinés pour la greffe & à écussonner.

La terre destinée à placer une pépiniere doit être bonne, profondément labourée, faute de quoi le plant languiroit: sa position doit être au grand air, à l'exposition du Levant ou du Midi. Il faut bien se garder de le placer dans un lieu ombrageux, parce que le plant viendroit trop foible, pour peu qu'il fut privé du Soleil, qui seul donne croissance à toutes les plantes.

Maniere d'élever les Pépinieres de Pepins.

LE principe des plantes & des végétaux est la semence, elle est sans contredit la partie essentielle des Pépinieres, puisque par l'art de la greffe elle renferme en soi la multiplication des différentes espéces de fruits.

On se sert ordinairement des pépins de poires & de pommes, dont on fait provision, & il faut les semer vers la fin de Novembre : on dresse à cet effet une ou plusieurs planches de trois pieds de large, sur lesquelles on tire au cordeau trois ou quatre petits rayons profonds de deux pouces seulement : on y seme ces Pépins bien clair, à un pouce les uns des autres, & on les recouvre aussitôt de terre, afin que la gelée ne puisse nuire à ces pépins nouvellement semés. Il est nécessaire de les couvrir de grandes litieres, qui s'ôtent dès que l'Hyver est passé, & vers la fin d'Avril suivant, il faut les sarcler de toutes mauvaises herbes, les soigner exactement, sur-tout les arroser & les labourer de temps en temps, avec cette attention, on contribuera beaucoup à leur croissance.

Maniere d'élever les Pépinieres de noyaux.

IL est d'usage & de régle de remplir les Pépinieres de quatre espéces de noyaux, prunes, cerises, abricots & amandes.

Il faut s'approvisionner des trois premieres espéces, [je parlerai ci-après de l'amande,] pour multiplier les sujets dans les Pépinieres ; il est nécessaire de préparer au mois deNovembre quelques planches dans une situation airée sur lesquelles on trace des rayons profonds de deux

à trois pouces, pour y semer ces noyaux à un pouce les uns des autres, les couvrir de terre, afin d'éviter que la gelée les pénétre, les placer à l'abri avec de longues litieres, qu'il ne faut ôter qu'après l'Hyver passé.

Lorsque ces jeunes plants, soit de pépins ou de noyaux ont poussé leur premiere année, il faut au mois de Mars suivant dresser au cordeau des petites tranchées profondes de trois à quatre pouces, sur autant de largeur, observant de mettre la terre d'un seul côté: lever ensuite ces tendres plants les uns après les autres, prenant les mesures nécessaires pour n'en point endommager les petites racines, dont on doit couper les extrêmités; les poser ensuite dans les petites tranchées, à la distance d'un pied les uns des autres; quant aux rangées, les espacer de deux pieds, afin d'avoir plus d'aisance à gouverner ces foibles plants.

Maniere d'élever les Pépinieres de Coignassiers.

CETTE partie de pépinieres s'éleve de boutures, en choisissant sur les forts Coignassiers des branches de la grosseur du doigt, ou de moindre grosseur, longues de douze à quatorze pouces, qu'il faut tailler en forme de pied de biche, les planter ensuite en droite ligne dans des petites rigolles ou tranchées. On peut se

dispenser de pratiquer ces rigolles, pourvu que la terre soit profondément labourée, l'on réussit également.

Il faut prendre ces branches nouvellement taillées, les planter en terre dans des trous faits avec la bêche, de trois ou quatre pouces de profondeur : elles produiront au mieux, pour peu que le terrein soit humide, sans quoi il faut les arroser. C'est vers la fin de Novembre que ce travail doit se faire.

Maniere de gouverner les Pépineres.

IL seroit inutile de planter, si par la suite on ne se donnoit les peines que les Pépinieres nouvellement plantées exigent; elles périroient bientôt, en négligeant d'arracher les mauvaises herbes, qui tirent toute la substance de la terre.

Les soins des Pépinieres s'étendent plus loin : il faut, dans le mois de Mars, après les avoir émondées, donner un petit labour entre les rangées, en observant que plus on approche du jeune plant; moins les labours doivent être profonds, pour ne pas faire tort aux racines qui sont autant de canaux, d'où ces jeunes plants tirent leurs nourritures. Ces labours doivent se réitérer autant & aussi souvent qu'ils peuvent en avoir besoin, & ne point négliger de retrancher jusqu'à un pied de hauteur les branches basses, à mesure que les jeunes plants profitent, c'est

une diſpoſition par avance à recevoir l'écuſſon.

Si l'on a deſſein d'avoir par la ſuite des ſujets propres à faire des arbres de tige, il faut retrancher les branches ſuperflues qui naiſſent autour du corps, à telle hauteur qu'on le juge néceſſaire pour la Greffe.

Les jeunes plants, s'ils n'ont point été négligés, doivent avoir aſſez profité pour recevoir la greffe dans la cinquiéme ou ſixiéme année, au lieu que ceux que l'on deſtine pour l'écuſſon, pourront ſervir à cet effet dans la troiſiéme ou quatriéme année.

Des différens Sujets propres à recevoir la Greffe ou l'Ecuſſon.

LE franc ou le poirier ſauvage ſe plaît à la greffe comme à l'écuſſon, pour toutes eſpéces de poires ſeulement. Si l'on veut en faire des arbres nains, en eſpaliers ou en contre-eſpaliers, il faut les écuſſonner à trois ou quatre pouces de terre, au lieu que ſi l'on a en vûe d'avoir des arbres de tige, en eſpaliers ou à plein vent, on doit les greffer en fente à trois ou quatre pieds de hauteur.

Le Poirier greffé ou écuſſonné ſur le franc demande un fond de terre ſéche & légere, pour produire plutôt ſon fruit; il en ſera plus ſec, plus ſucré, que s'il étoit planté dans un terrein humide: l'expérience apprend de ne planter au-

cuns poiriers greffés sur franc dans un terrein aquatique, parce qu'ils produisent si abondamment de faux bois, qu'ils épuiseroient la science d'un habile Jardinier qui voudroit les traiter selon les régles de la taille.

Le Coignassier ne doit point être greffé, parce que la fente fait une plaie longue à se recouvrir, il se plaît beaucoup mieux à l'écusson, l'incision qu'on y fait ne lui cause aucun mal, s'il vient à manquer le pied n'est point perdu, comme il arriveroit par la fente, & l'on peut recommencer à l'écussonner l'année suivante.

Toutes les espéces de fruits écussonnés sur Coignassiers exigent un fond humide; il est bien constant que le fruit n'aura pas le goût si relevé que s'il étoit planté dans un terrein sec & leger, mais l'arbre en durera plus long-temps, produira plus de bois, & le fruit en sera plus gros.

Lorsque l'on veut avoir des cerisiers en espaliers ou en contre-espaliers, ils doivent être écussonnés sur des sujets provenans des noyaux, & dont l'écorce soit noirâtre ou roussâtre, parce qu'étant de cette espéce, ce sont des sujets propres à ne point s'emporter avec vigueur dans des fonds aquatiques, la séve n'agit point en eux avec autant de force que s'ils étoient écussonnés sur mérisiers. Si l'on a en vûe d'avoir des cerisiers à plein-vent, il faut se servir des mérisiers espéce de cérisier sauvage qui croît dans les bois, ayant l'écorce unie, blanchâtre, d'un verd luisant; on le greffe en fente à telle hau-

teur qu'on veut, dès qu'ils ont atteint trois ou quatre pouces de circonférence.

Les mérisiers greffés ou écussonnés, en vûe d'en faire des arbres nains, doivent être plantés dans un terrein sec & leger, ils produiront de beaux fruits & les arbres dureront plus long-temps, au lieu que s'ils étoient plantés dans un fonds argilleux, humide, ils feroient tant de bois qu'il seroit presqu'impossible de les contenir dans les régles qu'exige un espalier.

De la maniere de multiplier & de planter la Vigne.

LA Vigne se multiplie de ses branches ou sarmens provenus de la premiere ou seconde année précédente. On choisit à cet effet celles qui sortent directement du pied ou de la souche : on les couche au mois de Mars dans des petites fosses profondes de six ou huit pouces, ensorte que la partie enterrée doit prendre racine, & celle en dehors doit produire des branches, c'est ce qui s'appelle du jeune plant de Vigne enraciné pour l'année suivante.

La Vigne se multiplie aussi des branches ou sarmens, qu'on fait passer par le fond d'un pannier rempli d'une bonne terre legere, en faisant auparavant sur cette branche des incisions aux endroits où l'on veut qu'elle prenne racine, & pour la prendre infailliblement, il ne faut point

négliger de l'arroser dans les grandes sécheresses. Au mois de Novembre suivant on la détache, on coupe la branche au-dessous du pannier, pour la planter ensuite à l'endroit destiné.

La Vigne se multiplie encore de bouture avec des nouveaux bourgeons coupés sur les seps, qui se taillent en forme de pied de biche ; les bourgeons doivent être de douze à quinze pouces de longueur, on y laisse trois ou quatre yeux ; ils se plantent ensuite dans une terre profondement labourée, il ne faut point négliger de les arroser dans les chaleurs de l'Eté, pour qu'ils produisent de bonnes racines; l'expérience a appris que deux années suffisent pour les avoir propres à planter.

La plantation de la jeune Vigne doit être faite en Mars : on fait alors des trous profonds d'un pied, observant de tenir la Vigne un peu courbée lorsqu'elle est placée le long d'une muraille ou destinée à former une haye : on répand ensuite du fumier sur le pied pour le nourrir & empêcher que l'ardeur du Soleil n'enleve le suc de la terre. Les terreins où l'on plante la Vigne exigent autant d'attention que ceux des plantis d'arbres, il faut leur donner les engrais conformes à leurs tempéramens, & ne pas négliger les petits labours de temps en temps, pour tenir la terre meuble & humide ; c'est le vrai & le plus sûr moyen pour contribuer à la végétation de la Vigne & à la destruction des mauvaises herbes.

Singularité de la Greffe.

L'INVENTION de la greffe dans le Jardinage est d'un usage admirable & singulier : rien de plus ingénieux, de plus utile & de plus agréable. Par la greffe, on a découvert le moyen de faire changer de nature aux sujets sauvages, & de multiplier le bon fruit.

Sans la greffe & l'écusson les Jardins fruitiers seroient peu de chose ; on seroit réduit à se contenter des fruits tels que le climat & la nature auroient pû produire, tant de bonne que de mauvaise qualité, par conséquent privé d'une infinité de douceur pour la vie. C'est à la greffe seule que l'on est redevable des fruits excellens dont on jouit, elle est en quelque sorte le triomphe de l'art sur la nature.

Par son invention, on a trouvé le secret de faire changer d'espéce & de forme à un arbre au gré du Jardinier, qui a le talent de lui faire adopter un fruit qui lui est, pour ainsi dire, étranger, & le force même de le nourrir de sa propre substance.

Tel est le jeu de l'art, qui semble se rire de la nature même, & la force à donner des fruits nouveaux, dont l'excellence est au choix des talens de l'Artiste.

La nature n'a rien fait en vain ; en produisant différentes espéces de fruits, elle a inspiré non-

ſeulement le ſoin de cultiver ceux du climat; mais encore l'art de les multiplier en y joignant ceux des Pays étrangers. Cette utile & prodigieuſe abondance eſt une des plus eſſentielles obligations que l'homme lui doit; l'on doit avouer qu'il manqueroit; bien des choſes à la ſubſiſtance & aux charmes de la vie, ſi l'on étoit privé de la production du jardinage, qui procure la variété & le gout d'excellens fruits, tant du Pays natal, que de ceux des Pays étrangers, que par le moyen de la greffe, le talent du Jardinier a ſçu naturaliſer.

Quel charme pour le Sage de reſpirer un air pur dans une campagne brillante, où il trouve dans l'art de greffer, d'écuſſonner & de cultiver ſes arbres; la plus agréable récréation & le plus tranquille amuſement d'un honnête homme!

Des différentes Greffes.

EN terme de jardinage, greffer, eſt couper la tête ou les branches à un arbre, pour lui procurer une tête nouvelle ou de nouveaux bras; l'on peut réduire à trois claſſes différentes la maniere de greffer, il eſt inutile d'en admettre davantage.

Il y a donc trois ſortes de greffes à pratiquer pour les arbres fruitiers: la premiere eſt la greffe en fente, la ſeconde la greffe en couronne, la troiſiéme eſt l'écuſſon à l'œil dormant.

La greffe en fente ne convient qu'à des ſujets

de la grosseur de trois pouces de circonférence à l'endroit même où l'on veut poser la greffe.

La greffe en couronne se pratique sur de fortes tiges, ou sur de grosses branches étronçonnées des vieux arbres qui poussent encore avec vigueur, soit que le fruit déplaise ou que l'espéce n'en soit pas bonne.

L'écusson à l'œil dormant s'applique sur toutes espéces de sujets, tant à pépins qu'à noyaux : dès que l'on a dessein d'en faire des arbres nains, il faut seulement que les sauvageons ayent un doigt de grosseur.

Lorsqu'il s'agit de choisir des rameaux propres à servir de greffes, il faut toujours prendre les plus voisins de ceux chargés de meres à fruits, parce que c'est une marque évidente d'une fécondité profonde : l'intelligence du Jardinier & son expérience a dû lui faire connoître le bois qu'il doit à cet effet mettre en usage.

Le temps de cueillir les greffes partage les esprits. La Lune, suivant l'expérience que j'en ai, n'est qu'une pure illusion dans tout ce qui regarde le jardinage. J'ai cueilli, taillé, greffé, écussonné, semé & planté, sans avoir égard en quel quartier la Lune se trouvoit, je n'ai pas moins réussi ; cependant c'est une erreur dont la plûpart des Jardiniers se laissent prévenir, comme si la Lune déterminait la séve, influoit sur les plantes, & agissoit sur les actions même de la nature : ce n'est point le prétendu contretemps de cet astre qui est à craindre ; c'est plu-

tôt de travailler contre les régles du jardinage.

Ainsi, sans avoir aucun égard, ni considérer avec attention scrupuleuse, qui semble tenir de la superstition, en quel quartier la Lune se trouve, soit en croissant, dans son plein ou sur son déclin; le temps de cueillir les greffes est le mois de Février, & pourvu que l'on ait soin de les mettre en terre pour les trouver fraiches lorsque l'on veut s'en servir, j'estime par l'expérience que j'en ai, qu'elles réussiront.

De la maniere & du temps de greffer en fente.

C'Est ordinairement vers la fin de Février qu'on doit greffer les fruits à noyaux, tels que les pruniers & cerisiers : quant aux fruits à pepins, poiriers & pommiers, on doit en retarder la greffe jusqu'au commencement d'Avril.

Ce travail doit se faire par un temps sec, parce que les pluyes trop fréquentes empêcheroient la greffe de s'attacher au bois, & le sujet de faire le calus. Les outils propres pour greffer en fente, sont une scie, une serpette, un maillet & un petit coin de bois qui soit bien dur.

On commence par tailler la greffe en l'incisant des deux côtés en forme de coin, long d'un pouce; en observant de laisser toujours l'écorce qui borde le coin sur le côté, & que le côté qui doit rester en-dehors, soit plus large que

celui qui doit être en-dedans , de sorte qu'il faut que la greffe qu'on taille ait la forme & la figure d'une lame de couteau. On donne ordinairement trois ou quatre pouces de longueur à une greffe, sur laquelle il doit se trouver autant d'yeux, pour pousser autant de branches.

Avant de préparer le sujet à recevoir la greffe, il faut examiner s'il est assez fort pour en placer une ou deux : s'il n'est propre que pour une, il faut le tailler moitié en pied de biche & moitié plat, afin que la greffe y soit placée à son aise : au lieu que si ce même sujet est capable de porter deux greffes, pour lors on met la scie en usage pour le scier horizontalement en prenant les mesures nécessaires pour ne point éclater l'écorce, & dès que l'on a scié ainsi la tête du sujet, on prend la serpette avec laquelle on retaille l'endroit où la scie a passé pour la plus grande propreté.

L'opération de la fente se fait de cette maniere-ci. On pose la serpette en forme de croix sur le tronc de l'arbre, un peu à côté de la moëlle, ensuite on se sert du maillet pour la faire entrer en frappant doucement dessus, ce qui ouvre la fente & la met en état de recevoir la greffe ; on insere ensuite la greffe dans cette fente, de maniere que le dehors des écorces , tant du sujet que des greffes, viennent unies & à fleur l'une de l'autre, de sorte que la séve venant à monter du pied, trouve la facilité de se saisir de la greffe, en s'insinuant entre le bois & l'écorce.

Tout

Tout Jardinier bien senſé doit avoir attention de ne point laiſſer de vuide entre la greffe & les côtés de la fente : il faut néceſſairement que cette fente ſoit entierement remplie, faute de quoi la repriſe eſt douteuſe. Cela fait, on ſe ſert d'écorce d'arbres, de ſaulx ou autres choſes ſemblables, qu'on ajuſte proprement ſur les deux côtés de la fente & entre les greffes, qu'il faut avoir ſoin de bien ſerrer avec un ozier, enſuite on emmaillote le ſujet nouvellement greffé avec une terre argilleuſe, mêlée avec du foin ou des étouppes, dont on fait des eſpéces de poupées, ce qui l'a fait nommer greffe en poupées, à cauſe de ſa reſſemblance aux poupées des enfans.

Cette façon d'appliquer ces ſortes de poupées ſur le tronc des arbres nouvellement greffés, eſt pour tenir la greffe dans une humidité tempérée, ce qui aide à la repriſe & qui la garantit des injures des temps contraires.

De la maniere & du temps de greffer en couronne.

LA greffe en couronne ne convient qu'a des gros ſujets auxquels on étronçonne la tête ou les bras ; cette opération ſe fait vers la fin d'Avril, lorſque la ſéve commence à s'émouvoir, alors l'écorce ſe détache plus aiſément de ſon bois.

Quant aux arbres destinés à greffer en couronne, il faut remarquer s'ils poussent encore avec vigeur, & si l'espece de fruit qu'ils portent ne vaut rien, ou s'il déplaît, observant que plus un arbre que l'on greffe en couronne a de force & de vigueur, plus les greffes dont on doit se servir doivent être fortes, par la raison que la réussite en est plus certaine que si elles se trouvoient trop foibles.

Cette observation faite, & le sujet choisi, on commence par lui scier la tête ou les branches, en prenant bien garde de ne pas éclater l'écorce, afin de n'être point obligé d'y faire passer la scie une seconde fois.

Les greffes qu'on met en usage pour la couronne ne doivent être taillées que d'un seul côté, il faut que le haut de cette entaille soit incisée très-proche de la moëlle de la greffe, pour se terminer presqu'à rien par le bas, ce qui donne plus de facilité à la faire entrer dans l'ouverture où on doit la placer.

Les greffes ainsi taillées & prêtes à placer sur le sujet qui les attend, on se sert d'un petit coin de bois mince à proportion des greffes, il se pose sur l'extrêmité du sujet, entre le bois & l'écorce, frappant doucement de la main pour y faire une ouverture juste à la grosseur des greffes.

il faut observer que le côté de l'entaille des greffes doit être posé sur le bois du tronc de l'arbre, & que l'écorce doit regarder celle du sujet;

on peut ranger trois, quatre ou cinq greffes sur le tronc d'un arbre, à deux pouces les unes des autres, s'il est assez fort, tel qu'un arbre de vingt, trente ou quarante ans; ce qui forme dessus cette tête une espéce de couronne, ce qui la fait nommer greffe en couronne.

Les greffes ne sont point plutôt posées dans leurs places, qu'on prend des mesures nécessaires pour les bien serrer avec un ozier, pour les empêcher de quitter le lieu où elles sont placées, ensuite on met en usage la terre argilleuse mêlée avec du foin ou des étouppes, pour en faire des poupées semblables à la greffe en fente.

La greffe en couronne est sans contredit plus facile pour la réussite que celle en fente, elle est moins à craindre pour le dépérissement du sujet, parce qu'elle ne fatigue ni le tronc ni les branches, au lieu qu e la greffe en fente exige une incision, qui donne une rude secousse à l'arbre, & qui souvent lui cause une playe trop violente.

De l'Ecusson à l'œil dormant.

L'ECUSSON à l'œil dormant convient à toutes espéces de fruits, soit noyaux, soit pepins, excepté les cerisiers, comme sujets à la gomme, à moins que ce ne soit en vûe d'en faire des arbres nains, pour mettre en espaliers.

Le vrai temps d'écussonner est vers la fin de

Juin, pour les fruits à noyaux, tels que l'abricot, la pêche, la prune & la cerise : à l'égard des fruits à pepins, qui sont la poire & la pomme, il faut attendre jusques vers la mi-Juillet, la séve est alors encore en mouvement autant qu'il le faut.

1o. Observer de ne jamais placer deux écussons sur le même sujet vis à vis l'un de l'autre Lorsque l'on met deux écussons, il faut toujours qu'il y en ait un plus élevé que l'autre.

2o. Que tout sujet propre à écussonner les fruits à noyaux doit avoir tout au plus trois ans; s'il est plus vieux la réussite en sera douteuse, à moins de se servir des branches, encore faut-il quelles soient jeunes & tendres, au lieu qu'on peut écussonner tout sujet à pepins depuis trois jusqu'a six & même huit ans.

Pour bien réussir dans l'écusson, il faut choisir de jeunes rameaux produits de l'année, qui ayent des yeux bien nourris, soit pour les fruits à pepins ou ceux à noyaux: la connoissance qu'on doit avoir des branches garnies de bons yeux est essentielle.

Quand on a de bons & beaux sujets prêts à écussonner, il faut remarquer l'endroit le plus propre & le plus uni, pour y faire avec la pointe du canif ou de la serpette deux incisions en forme de T. Celle d'en haut doit être horisontale, large d'un demi-pouce, & celle d'en bas doit être perpendiculaire, longue d'un pouce, en prenant bien garde de ne pas, avec la pointe

du canif, toucher le bois ſous l'écorce, parce que l'écuſſon ne pourroit s'y attacher.

La levée de l'écuſſon ſe fait en prenant un des rameaux récemment cueillis; on coupe les feuilles juſques près de la queue ſeulement, ce qui donne aiſance à tenir l'écuſſon entre les doigts, afin de le placer d'autant mieux dans l'inciſion faite au ſauvageon; ſi ce ſont des pêches ou brugnons qu'on veuille écuſſonner, il faut que les écuſſons qu'on leve ſur les rameaux ſoient garnis d'yeux doublés ou triplés; à l'égard de toutes les autres eſpéces de fruits, tant à pepins qu'à noyaux, les yeux ſimples ſont bons & réuſſiſſent aiſément.

Pour reuſſir à bien lever ces yeux ſur les rameaux, il faut ſe ſervir de la pointe du canif, avec lequel on fait trois inciſions autour de l'œil, ſemblable à un triangle, on détache enſuite l'œil de ſon bois très-aiſément avec les doigts.

L'écuſſon étant levé, il faut qu'il ſe trouve ſous l'œil un petit germe, s'il n'eſt pas reſté attaché ſur le bois: c'eſt dans ce germe que ſe tient & que réſide le ſiége de la génération, faute de quoi peines perdues. L'écuſſon peut encore ſe lever d'une autre façon & ſans faire d'inciſion, en le coupant en façon d'une petite piéce de la longueur d'un pouce, l'œil doit ſe trouver dans le milieu juſte de cette piéce. Il s'agit d'ôter le bois qui ſe trouve aux deux côtés du germe; ce qui ſe fait en apuyant l'ongle du pouce

droit dessus le germe, & avec la pointe du canif on tire le bois seulement, pour laisser le germe: cette maniere de lever l'écusson est bonne lorsque les rameaux n'ont plus grande séve; mais la premiere façon est la meilleure, on n'a pas tant de peine, parce que l'écusson est plutôt & mieux levé.

L'écusson étant ainsi levé avec le germe, on l'applique aussitôt sur le sujet destiné auquel on fait l'incision d'un T. On prend ses mesures pour l'inserer adroitement; il sera bien posé si l'écorce de l'incision le couvre entierement, à l'exception de l'œil, qui jamais ne doit être couvert, ce qui se pratique en commençant par introduire l'écusson par la pointe entre l'écorce & le bois du sujet dans l'incision perpendiculaire jusqu'à ce que le dessus de l'œil réponde justement à l'incision horisontale.

L'écusson bien posé, on le lie avec du chanvre ou de la tille, racourcissant ensuite l'extrêmité des branches du sujet, pour obliger la séve de s'introduire & de se communiquer plutôt à l'écusson nouvellement planté.

Il faut observer de toujours écussonner par un temps couvert & tempéré; c'est-à dire, qui ne soit ni trop chaud, ni pluvieux, parce que l'ardeur du soleil desséche l'écusson & les pluies l'empêchent de s'attacher au sujet; pour obvier à l'un & l'autre inconvénient, on garantit l'écusson par le moyen d'une feuille d'arbre ou d'un morceau de papier, qu'on lie au-dessus

pour servir d'ombre & de par-à-pluye à l'écusson.

S'il arrive que l'écusson veuille s'émouvoir avant l'Automne, il faut sur le champ l'empêcher, en le déliant, faute de quoi il poussera de quelques pouces & il périra infailliblement par les froidures : ce dénouement facilite la séve à passer outre, & non de se communiquer & s'arrêter entierement à l'écusson, ce qui le fait avorter

Enfin, après toutes les mesures prises, on laisse l'écusson en cette situation jusqu'au mois de Mars, s'il donne alors des marques évidentes de sa reprise; c'est à-dire, s'il commence à pousser, on coupe le sujet à un pouce au-dessus de l'écusson; ce long delai, qu'on attend pour couper ce sujet, est ce qui a fait donner le nom à cette sorte de greffe d'écusson à l'œil dormant.

Des bonnes qualités que doivent avoir les Arbres fruitiers.

JE suppose d'abord un Jardin nouvellement dressé, le tout bien distribué, cultivé, ordonné & prêt à planter. Si on n'a pas l'avantage d'avoir de pepinieres, il faut faire emplette des arbres proportionnés en nombre & en qualité à ce que ce nouveau Jardin peut contenir : surtout il faut choisir des beaux pieds d'arbres, bien conditionnés &, qui méritent d'être plan-

tés ; pour cet effet on tâche d'avoir affaire à des Jardiniers en réputation, habiles & de bonne foi, autrement il y a tout à craindre d'être trompé aux espéces, sur-tout pour les pêchers & brugnons, qui se ressemblent tous par l'écorce & par la feuille.

Quant aux arbres qui sont déjà arrachés, on doit avoir tous les égards marqués ci dessous, sans en exepter aucun.

1o. Voir s'ils ne sont point vieux déplantés.

2o. S'ils n'ont point l'écorce ridée, le bois sec ou mort.

3o. S'il n'y a point de défaut à la greffe ou à l'écusson, & s'ils ont une figure convenable à être plantés aux lieux qui leur sont destinés.

4o. Il faut encore avoir égard aux racines ; car, quand toutes les conditions ci-dessus se trouveroient, & qu'on appercevroit quelque défaut aux racines, il faut les rejetter comme des arbres de rebut, nullement propres à être plantés.

Observation sur les différentes expositions.

IL est bien vrai qu'on est charmé d'avoir plusieurs espéces de fruits dans un Jardin, pour peu qu'il soit spacieux ; mais il est certain aussi que les arbres ont des génies bien différens les uns des autres, & veulent par conséquent être

contraints d'acquérir à leurs fruits la bonté & le coloris qui les distingue, & pour y parvenir il faut leur donner les expositions convenables.

Il est sûr que l'exposition est la seule qui contribue à rendre parfait le fruit, qui de lui même ne sçauroit acquérir cette bonté.

Personne n'ignore qu'exposition, en terme de jardinage, signifie l'endroit où le Soleil frappe, soit directement ou obliquement. On en distingue quatre principales, qui sont le Levant, le Midi, le Couchant & le Nord.

Le Levant & le Midi sont très-favorables aux pêchers, abricotiers & aux fruits d'Hyver. Ils rendent les fruits coloriés, & leur donnent un goût supérieur.

L'avantage à retirer de l'exposition du Couchant, est qu'on peut y placer des fruits d'Eté & d'Automne, il est bien certain que ces fruits n'auront point une qualité aussi relevée que ceux regardés plus favorablement du Soleil; mais ils en deviendront plus gros & propres à manger plus tard en saison.

Quant à l'exposition du Nord, elle n'est bonne que pour y placer des vignes pour le verjus, des cerisiers, pruniers, framboisiers, noisettiers ou arbrisseaux de verdure.

Les espéces de fruits qui demandent plutôt l'espalier & le secours de la muraille que d'autres, sont la virgouleuse, le bon chrétien d'hyver, le colmar, la mansuëte, le chasseri & le saint-germain.

De la maniere d'arracher les Arbres à fruits & du temps de les planter.

QUI plante des arbres vieux ou jeunes, doit observer de s'y prendre adroitement & doucement, cette sorte d'ouvrage se pratique en faisant des grands trous, afin de ne blesser aucunes parties de leurs racines, parce qu'il est très-nécessaire qu'ils en ayent beaucoup, bien disposées, & sur-tout de nouvelles, qui soient en quelque façon parfaites: cette observation est des plus essentielles, puisque ces jeunes & tendres racines sont autant de canaux naturels par où les arbres doivent tirer les nourritures dont ils ont besoin.

Avant de planter toutes espéces d'arbres fruitiers, soit nains, soit de tige, que je suppose avoir été bien choisis dans les pepinieres, ou chez les Jardiniers marchands, il faut, 1°. retrancher certains fibres ou filamens qu'on appelle le chevelu; couper & rafraîchir les racines superflues, celles qu'on juge inutiles, en observant de faire ce retranchement jusqu'au bois le plus vif.

2°. De ne laisser à ces racines que cinq, six ou huit pouces de longueur, & à proportion quand elles sont foibles.

3°. Observer que le mois de Novembre est celui où l'on doit planter toutes espéces d'ar-

bres à fruits dans les terreins meubles & legers, ils peuvent commencer pour lors à se faire quelques petites racines, ce qui est toujours un avantage pour le Printemps suivant.

4°. A l'égard des terreins froids, revêches & aquatiques, il vaut mieux attendre à planter dans le mois de Mars, parce que les arbres ne sçauroient rien faire avant & durant l'Hyver; ils pourroient au contraire se gâter & pourrir.

5°. Il faut toujours choisir des beaux jours secs, si faire se peut, pour planter les arbres; les temps pluvieux sont ici non-seulement contraires pour les Jardiniers qui travaillent à la terre, mais aussi très préjudiciables aux arbres qu'on plante, parce que cette terre, qui se convertit trop aisément en mortier, n'est point propre à se glisser & s'insinuer autour des racines pour ne point y laisser de vuide.

Lorsque les arbres sont préparés, & les premiers beaux jours arrivés, il faut pratiquer des fosses pour les planter, chose aisée dans le jardinage: dès qu'elles sont profondes de deux pieds & larges de trois en quarré, c'est autant qu'il en faut, à moins que ce ne soit pour y planter des arbres venus; alors ces fosses doivent être creusées & larges à proportion, selon la prudence & l'intelligence du Jardinier cultivateur.

Si ce sont des arbres nains en espaliers ou en buissons, il faut les tailler au cinquiéme ou sixiéme œil au-dessus de la greffe, en observant de tourner la taille du côté qui regarde la muraille,

& diſpoſer enſuite les plus fortes & les meilleures racines du côté des chemins, afin qu'elles trouvent ainſi plus de nourriture.

Il faut planter les arbres de façon qu'il n'y ait aucun vuide entre la terre & les racines, ce qui ſe fait en ſoulevant un peu l'arbre enterré, & preſſant enſuite doucement de tous les côtés avec le pied; ſi c'eſt le long d'une muraille qu'on plante, il faut que le pied de l'arbre en ſoit éloigné de quatre à cinq pouces; ſi ce ſont des arbres de tige, on doit à proportion obſerver le même ordre les tenant un peu panchés. A l'égard des contre-eſpaliers ou buiſſons, on les plantes droit, en prenant garde d'enterrer la greffe, crainte qu'elle ne prenne racine, parce que cela rendroit l'arbre infructueux & feroit infailliblement avorter toutes les branches, tant à fruits qu'à bois, ſans eſpérance de voir aucuns fruits ſur l'arbre.

Il faut de plus obſerver, lors de la plantation des arbres, de tourner toujours le devant de la greffe ou de l'écuſſon du côté du Midi, afin que l'ardeur du Soleil ne puiſſe altérer ou deſſécher le pied en s'inſinuant par la fente de la greffe ou par la taille au deſſus de l'écuſſon.

Les arbres ſe plantent ordinairement en ligne droite, à la diſtance de douze pieds les uns des autres, & dans l'intervalle on peut y placer des groſeilliers de toute eſpéce ou des pommiers nains, ce qui fait un effet charmant juſqu'au temps que les arbres ſe joignent les uns aux autres.

De la maniere de transplanter les gros Arbres.

ON peut entreprendre de transplanter un arbre de vingt & trente ans, sans craindre de le faire mourir.

1o. Il est essentiel d'avoir grande attention de ne point forcer, offenser ou blesser les racines en les déplantant, parce que la moindre faute qu'on pourroit y faire mettroit l'arbre en danger de périr.

2o. Pour prévenir tout accident, on fait un cercle dont la circonférence est à peu près proportionnée de toutes parts à la longueur des racines de l'arbre ; on en retire la terre bien doucement avec poids & mesure jusqu'à ce que toutes les racines paroissent.

3o. On déplante l'arbre avec toute l'adresse possible pour l'emporter dans les lieux qui lui sont destinés : on lui prépare une fosse convenable pour le recevoir, & avant de le mettre en terre, il faut rafraîchir ses branches & racines & prendre les mêmes mesures pour le planter qu'on a prises pour le déplanter.

4o. Après les observations faites, on choisit des terres fines pour les jetter & répandre dessus les racines, de façon qu'il ne s'y trouve aucun vuide.

5o. Lorsque les racines sont couvertes d'en-

viron deux à trois pouces de terre, il faut jetter dessus quelques arrosoirs d'eau, pour obliger la terre à s'introduire autour des racines, & d'y porter la matiere qui convient, pour lui faire reprendre une nouvelle vigueur au Printemps suivant. L'arrosement achevé, il faut continuer de mettre des terres jusqu'à ce que les racines soient couvertes de quatre à six pouces; on ne doit point espérer de voir pousser l'arbre avec autant de force & de vigueur que s'il n'eut pas été déplanté, il suffit que dans la premiere année il donne des signes de vie, pour espérer l'année suivante de productions semblables à celles de son voisin.

L'arbre étant planté, il ne faut point négliger de l'arroser dans les grandes sécheresses, mais autant que la nature du terrein où il est planté le demande; on doit sçavoir au reste qu'une terre legere exige d'être plus souvent humectée qu'une autre naturellement humide.

Il est constant que plus on travaille dans le Jardinage, plus on fait de nouvelles découvertes. Si quelqu'un autre fois avoit été assez hardi de planter & replanter un arbre de trente ans, il auroit passé pour un visionnaire; cependant l'expérience a depuis fait voir que la réussite en est bien certaine, en observant les régles & attentions prescrites: & l'on doit convenir que l'utilité en est grande, puisque rien n'est propre à remplir tout-d'un-coup les vuides qui peuvent se trouver par la mort d'un espalier, d'un contre-espalier ou d'un buisson.

De la maniere de gouverner les Arbres nouvellement plantés.

1°. NE rien refuser aux arbres nouvellement plantés, tels que les petits labours & les arrosemens de temps en temps; ne rien semer ou planter autour qu'à la distance de trois pieds, puisque le moindre voisinage d'ombre leur est pernicieux.

2°. Ces jeunes arbres n'étant pas bien avant en terre, & leurs racines commençant seulement à s'étendre sous la superficie de la terre, il faut les préserver des grandes sécheresses & de l'ardeur du Soleil, par les secours de grands fumiers de deux à trois pouces d'épaisseur, qu'il faut répandre sur la superficie des fosses: ce même fumier conserve le suc de la terre, que l'ardeur du Soleil enleveroit, d'ailleurs le peu de sel qui se trouve dans ce fumier venant à se dissoudre par les pluyes & les arrosemens, forme une humeur propre à hâter la reprise des arbres nouvellement plantés & les tient dans une humidité tempérée.

De la ſituation d'un Verger & de la culture des Arbres à plein vent.

IL faut obſerver de choiſir, autant que faire ſe peut, un endroit propre à l'emplacement d'un Verger, où l'on veut placer des arbres à plein vent, dont on tire une abondance de fruits plus conſidérable, & ſupérieurs à ceux des arbres nains.

Après avoir obſervé le terrein & l'aſpect du Soleil, il faut examiner ſi le Verger ne cauſera point par la ſuite du déſagrément par ſon ombrage, qui préjudicieroit à toutes les plantes qui l'avoiſinent.

On doit ſçavoir que les arbres à plein vent s'élevent de leurs pieds, & doivent avoir cinq ou ſix pieds de hauteur. Il faut les choiſir bien droits, avec une écorce unie & luiſante, propres à planter deux ans après avoir été greffés.

Il faut que le terrein deſtiné aux arbres à plein vent ſoit bon & rempli d'une ſubſtance convenable à leur nourriture : ils ſe plantent dans les Vergers en ligne droite & dans des foſſes quarrées, profondes de deux pieds, ſur quatre de large. Quant à la diſtance les uns des autres, la nature du terrein & ſon étendue plus ou moins grande doit en décider : s'il eſt d'une grandeur ſpacieuſe, on doit régulierement les placer à vingt pieds les uns des autres, ſur-tout les pommiers

miers & abricotiers, qui naturellement produisent beaucoup de bois & étendent leurs branches bien loin ; quant aux poiriers, pruniers & cerisiers, quinze pieds seulement les uns des autres suffisent.

Les distances observées & les fosses préparées, il faut, avant de planter les arbres, rafraichir une partie de leurs racines & retrancher l'extrêmité des branches, n'en laisser qu'autant que l'arbre peut en nourrir: ce retranchement se fait sur celles qui font confusion, & on raccourcit les plus fortes à un pied plus ou moins, ensuite on les plante selon les régles, & de tems en tems on leur donne des arrosemens au défaut des pluyes.

Les grandes sécheresses altérant l'écorce des Arbres nouvellement plantés, on doit prévenir ce défaut par le secours de la paille ou du foin, que l'on doit tordre en façon de corde, dont on entoure le corps de l'arbre, depuis la tête jusqu'au pied, ce qui le conserve, le garantit de l'ardeur du Soleil, & en même-temps de la mousse.

Le corps de l'arbre ainsi ajusté, on plante un piquet au pied, à peu prés de la hauteur de l'arbre, pour le mettre à l'abri des secousses des grands vents: il faut que le piquet soit bien droit, uni & enterré de deux pieds, on le lie ensuite contre l'arbre, insérant entre deux un bouchon de paille, afin que dans l'agitation des vents, l'arbre ne soit point offensé.

Si l'on veut avoir de beaux arbres à plein-vent, il faut ſe donner le ſoin de leur faire acquérir de belles têtes, en retranchant toutes les branches venues dans des ſituations contraires à leur figure, parce que le trop de branches ſur la tête d'un arbre fait une confuſion abſolument nuiſible; on évite auſſi par ce moyen que le fruit ne devienne inſipide: il acquiert plus de goût, de coloris & de qualité, que lorſqu'il eſt offuſqué par des amas confus de branches, qui l'empêche de jouir des ardeurs du ſoleil, & de parvenir au degré de bonté qu'il doit avoir.

De la diſſertation ſur la taille des arbres, & du temps auquel on doit la faire.

RIEN de plus important, de plus embarraſſant & de plus intéreſſant que la taille des arbres. C'eſt d'elle que dépend l'ornement & l'utilité d'un Jardin: il y a peu de régles & de principes à donner ſur cette matiere, & qui veut la bien pratiquer, doit ſe conduire plus de la tête, qu'agir de la main, l'explication n'en eſt pas aiſée, elle ne peut conſiſter dans les regles particulieres ou certaines, puiſqu'elle change ſelon le genie & la nature de chaque arbre, enſorte que le Cultivateur doit travailler de jugement, ſuivant la pratique & l'expérience qui lui fait faire des découvertes. On peut donc avan-

cer en général que la taille des arbres dépend absolument de la prudence & du genie du Jardinier, l'usage bien plus que les régles lui fera discerner les bonnes branches qu'il doit laisser & les mauvaises à retrancher.

Plusieurs objets engagent à la taille des arbres; 1°. Pour les dresser & leur rendre une figure agréable, 2°. Pour les faire fructifier. 3°. Pour l'utilité & le profit qu'on en retire. 4°. Enfin, pour les conserver plus long temps.

Le succès de la taille consiste à retrancher à propos d'un arbre les branches inutiles, usées par l'abondance des fruits qu'elles ont porté, les meres à fruits ou les cources trop allongées, ou celles auxquelles on ne remarque aucune bonne qualité.

A l'egard des branches à conserver, il convient de les tailler à une longueur proportionnée à la force & à la vigueur de l'arbre, ensorte qu'il faut que chaque branche taillée produise à son extrêmité d'autres branches pour la figure & pour le fruit.

Avant d'aller plus avant sur ce qui regarde la taille des arbres, il convient de sçavoir dans quel temps cette opération doit se faire. Aussitôt que les feuilles sont tombées, on peut hardiment tailler poiriers, pommiers & pruniers: la plupart des Jardiniers; qui ont encore dans ce temps d'autres ouvrages plus pressans, différent mal a propos ce travail jusqu'aux mois de Février ou Mars: si cependant on a des arbres

foibles, ou languissans, il est à propos de les tailler dans le courant de Novembre & Décembre: quoique la séve paroisse alors être dans un profond assoupissement, elle n'est pas moins dans l'agitation & uniquement occupée à nourrir le bois qui reste. Il semble que ces arbres sont dans l'inaction pendant le cours de l'Hyver, ne donnant aucun signe de vie, mais ils ne tirent pas moins leurs nourritures du suc de la terre, la saison & les gelées ont coutume de figer ce suc nourricier & de resserrer les pores des arbres; ainsi on ne doit point être surpris, si, privés alors de ce qui les anime & les fait vivre, ils ne font apercevoir visiblement aucunes fonctions végétatives.

La taille des arbres doit être regardée comme une espéce de reméde, sur-tout à l'égard de ceux languissans: Tailler un arbre, c'est se servir des régles & des principes pratiqués avec soin pour lui apporter du reméde, s'il est malade pour le ranimer, lui donner plus de vigueur le rendre d'une figure agréable, menager même la forme qu'on veut qu'il prenne, le faire durer plus long tems, enfin le rendre fertile en bons & beaux fruits.

Si un arbre n'étoit point taillé & qu'on lui laissât ses branches superflues, elles épuiseroient infailliblement toute sa force, & l'arbre en dureroit moins: l'usage nous apprend qu'un arbre taillé régulierement tous les ans, produit toujours plus & de plus beaux fruits; la raison en

eſt ſenſible, la ſéve n'occupant plus ces branches inutiles & retranchées, le fruit profite davantage, il devient plus gros & plus beau, parce qu'il eſt mieux nourri.

On doit toujours, avant de commencer à tailler un arbre, en examiner la force, la vigueur & l'effet de la taille précédente, afin d'en corriger les défauts & en connoître l'eſpéce, parce qu'il y a des arbres qu'on doit tailler différemment les uns des autres. Un arbre vigoureux ſe taille tout autrement qu'un foible & languiſſant: on ne ſçauroit même lui laiſſer trop de branches, pourvu qu'elles ſoient bien placées & bien conduites, la trop grande abondance de ſeve ſe diſperſe, s'épuiſe & s'occupe à nourrir toutes les parties de l'arbre.

Quand un arbre eſt vigoureux d'un côté, & foible, languiſſant & mal garni de l'autre, il faut alors retrancher les fortes branches du côté vigoureux à leur origine ſi cette opération ne défigure point l'arbre, ce qui oblige la ſéve de ſe produire du côté le plus foible

Si, dans certains arbres, la nature ſemble avoir abandonnée ſes branches par leur extrêmités, & qu'il en ſoit venu de jeunes dans le bas ou dans le milieu, ſur leſquelles on puiſſe établir une bonne taille à l'ordinaire, l'arbre ſe rétablit & va ſon train, s'il a encore force & vigueur.

Lors qu'on veut tailler un arbre, on doit connoître la différence du bon bois d'avec le mau-

vais, cette ſcience fait un point eſſentiel & donne ſouvent à penſer à un Jardinier, ou à qui, faute d'intelligence, vient ſe mêler de tailler un arbre, il eſt certain que ſans cette connoiſſance on ne ſçauroit reuſſir. Voici cependant des marques évidentes pour apprendre à connoître & à diſtinguer cinq ſortes de branches ſur les arbres fruitiers : ces branches ſe nomment, 1o. Branches à bois. 2o. Branches à fruits. 3o. Branches gourmandes. 4°. Branches de faux bois. 5o. Branches chiffonnes.

Des Branches à Bois.

LEs branches à bois ſont celles dont on doit ſe ſervir pour donner la forme & la figure à un arbre, tant pour l'eſpalier, que contre-eſpaliers & buiſſons : telles branches ont les yeux gros, près les uns des autres ; on les taille avec attention ; ſelon la force & la vigueur de l'arbre depuis trois juſqu'à ſix pouces de longueur s'il le faut.

On appelle yeux, en terme de Jardinage des petits nœuds pointus qu'on voit deſſus & tout le long des jeunes branches ; ces yeux renferment les feuilles & les branches qui en doivent ſortir au Printemps.

Si on a égard à ces branches pour la figure qu'on veut donner à un arbre, on doit auſſi conſidérer ſi celles dont on eſpere dans la ſuite, ſont placées avantageuſement : on laiſſe ces bran-

ches plus ou moins longues ; autant que l'arbre le demande ; mais quand elles naiſſent dans une place qui fait confuſion & qui choque la vûe, on doit les retrancher prés de leur origine, à l'épaiſſeur d'un écu : quant à celles ſur le devant, ou qui proviennent ſur le derriere d'un arbre il faut les retrancher, pour éviter la confuſion, à l'épaiſſeur d'un écu, comme on l'a dit, pour qu'elles jettent deux courtes branches à fruits. Il faut, autant qu'il ſe peut, éviter les vuides, & pour les prévenir à la taille d'un arbre, ſoit eſpalier ou buiſſon, faire toujours attention que le dernier des yeux ſur leſquels on taille regarde le vuide, afin de remplir, ſans quoi ce ſeroit un grand défaut.

Des Branches à Fruits.

LA culture & la taille des arbres ſe faiſant en vûe d'avoir de beaux & bons fruits, qui ſont les objets du travail & des ſoins, on doit ſçavoir que toutes les branches à fruits, qui ſe trouvent deſſus un arbre, ſont plus courtes & moins groſſes que celles à bois, qu'elles ont les yeux gros & très-près les uns des autres, qu'il convient de les laiſſer toutes entieres, pourvu qu'elles ſoient venues dans une bonne ſituation, en obſervant de racourcir l'extrêmité de celles qui ſemblent être trop fortes & trop longues pour porter leurs fruits.

Il y a encore d'autres branches de médiocre

grosseur, courtes, qu'on appelle branches d'espérance : comme elles renferment en elles de grandes avantages, il faut agir à leur égard de même qu'aux branches à fruits, puisqu'elles marquent une fécondité future.

Des Branches gourmandes.

ON voit, sur certains arbres, croître des branches avec force & vigueur qui forment de longs jets, très-droits & gros comme le doigt ; ces mêmes jets ont toujours l'écorce unie & luisante depuis le bas jusqu'en haut : les yeux sont plats & fort éloignés les uns des autres ces branches se nomment gourmandes, elles épuiseront, si l'on n'a soin de les couper., la meilleure partie de l'arbre, en prenant une trop grande portion de séve ; ainsi il faut les retrancher dans quelqu'endroit qu'elles puissent être, à moins qu'on ne les laisse exprès, pour épuiser une partie de la force d'un arbre, qui s'emporte avec excès ; mais dans l'intention de les rabatre après que l'arbre aura assez agi & que sa fougue sera passée.

Lorsqu'on taille un arbre de cette espece, on doit examiner si ces branches gourmandes ne sont point propres à remplir quelques vuides ou à donner à l'arbre une nouvelle figure en ce cas on doit les laisser & leur donner, s'il le faut, une taille de huit ou dix pouces de longueur, quand le suc nourricier agira, il se portera dans

toutes les parties diſpoſées à produire de quoi remplir les vuides. S'il arrive que ces mêmes branches gourmandes en produiſent d'autres avec la même force, la même abondance de ſéve, ou qu'elles ayent des diſpoſitions à devenir de même nature, il faut les pincer à leurs extrémités de temps à autre au commencement de Mai & Juin; ce pincement fait à propos, en retarde la ſéve & l'oblige à ſe porter dans les plus foibles parties de l'arbre.

Des Branches de faux bois & des Branches-chiffonnes.

LEs branches de faux bois naiſſent ordinairement deſſus les bonnes branches à bois, elles ſont plus groſſes & plus longues que celles immédiatement au-deſſous, telles branches ont les yeux plats, éloignés les uns des autres, à peine ſont-ils formés qu'ils ne promettent rien de bon pour l'avenir; il faut abſolument retrancher toutes ces branches, à moins qu'elles ne ſoient néceſſaires pour remplir auſſi quelques vuides, & qu'elles ſoient placées avantageuſement.

Les branches chiffonnes viennent d'aſſez bonne longueur, mais très-menues, fines & délicates: elles naiſſent en grand nombre & en confuſion, en ſorte qu'elles ne ſont ni propres à devenir branches à bois, ni à donner leurs

fruits, ni enfin à produire la moindre chose avantageuse, il faut donc les couper toutes sans exception.

De la maniere de traiter les Arbres languissans.

LA cause des arbres languissans & durs provient communément de ce qu'ils sont plantés dans un fond de terre contraire à leur tempéramment, & que le fonds est trop sec ou trop humide : lorsque cela est ainsi, il faut déchausser l'arbre, aller aux racines, les visiter & voir s'il n'y en a point de pourries ou gâtées, en ce cas on doit les couper jusqu'au vif. Si au contraire on ne voit ni pourriture ni altération, cette langueur peut provenir d'une terre épuisée de substance, qui manque de force & de nourriture : alors il faut changer cette terre & en préparer d'autre, mêlangée avec du fumier bien pourri, mêlée avec un peu de fumier prohibé ; c'est-à-dire, des excrémens humains, & épancher ce fumier mêlé sur les racines. Ce dernier expédient a une vertu singuliere pour rétablir un arbre, pour peu qu'il ait de force, quelque vieux qu'il soit : on le rabaisse ensuite en taillant dessus le vieux bois, afin de lui faire pousser des branches nouvelles.

C'est-là tout le reméde que l'on peût apporter à un arbre languissant : si on ne peût y réus-

ſir, il faut l'arracher & en planter un autre à ſa place.

De la maniere de traiter les Arbres qui produiſent trop de bois & point de Fruits.

COMBIEN d'arbres n'a-t-on pas vu s'emporter en bois ſans donner un ſeul fruit : c'eſt un défaut qui donne à penſer & à exercer un Jardinier. En pareilles conjectures, il faut y donner remède par le ſecours d'une taille de douze à quinze pouces de longueur ſur les branches venues l'année précédente, c'eſt le meilleur parti à prendre pour occuper cette abondance de ſéve, empêcher qu'un arbre ne jette ou ne s'emporte en bois & pour l'obliger de ſe porter à fruit.

Malgré toutes les meſures que l'on puiſſe prendre pour épuiſer cette ſéve, il ſe trouve encore quelques-uns de ces arbres ſi opiniâtres, révêches ou vigoureux, qu'ils vont leur train ordinaire, ſans vouloir changer de nature, & qu'on ne peut réduire par le ſecours de la taille : il faut pour lors avoir recours à la cauſe commune, d'échauffer toutes les racines de l'arbre, en retrancher quelques-unes des plus fortes & ſur-tout de celles qui fourniſſent le plus de ſéve, autant que la prudence d'un Jardinier lui permet de faire ; mais avant d'opérer, on doit exa-

miner l'arbre pour juger de la réussite, voir si le bois est bon, joint à une écorce unie, verte & luisante : lorsque toutes ces qualités se trouvent, on peut, sans crainte, risquer l'opération ; ce remède est infaillible pour toutes espèces d'arbres, qui, dans la suite, produisent comme les autres.

De la maniere & du temps de tailler les Pêchers.

IL faut à présent passer aux fruits à noyaux, & commencer par le pêcher, qui demande l'espalier. Pour réussir dans cette taille, il faut sçavoir que les pêchers ne portent leurs fruits que dessus le nouveau bois, ce nouveau bois doit toujours être bien nourri, garni de boutons à fruits, qui, pour l'ordinaire, sont doublés & même triplés; ce sont les vraies branches sur lesquelles le fruit réussit toujours, à moins qu'il n'arrive des temps contraires pendant le temps qu'ils fleurissent.

Quant aux branches à bois, on y voit des yeux posés de distance en distance pour produire d'autres branches à bois; telles branches doivent être taillées depuis le quatriéme jusqu'au sixiéme œil & plus, s'il le faut, ayant égard à la force & la vigueur de l'arbre : cette taille des branches à bois doit être de quatre ou six yeux, pour le faire monter plus promptement & pro-

duire d'autres branches, tant à bois qu'à fruits, pour l'année ſuivante, ce qui aide à fortifier l'arbre & à gagner terrein.

La conduite à tenir pour les pêchers qui s'emportent en bois, eſt de leur donner une taille plus longue, afin d'en occuper & modérer la vigueur & les diſpoſer ainſi à ſe mettre à fruits : quant à ceux qui ne pouſſent qu'avec modération, on les taille à proportion de la force de l'arbre, & ſur-tout le bas & le milieu, qui doivent néceſſairement être taillés de court, afin d'y trouver des reſſources propres & utiles à fournir de tous les côtés.

Tout le principe & le fondement d'un jeune arbre, ne doit rouler que deſſus trois ou quatre branches égales en force & en vigueur; elles doivent être dans la ſuite les meres nourricieres de toutes les autres. Il faut veiller avec attention ſur ces branches, les conduire, eſpacer également à leur laiſſer une longueur proportionnée à la force de l'arbre.

L'inclination du pêcher eſt de s'elever pour ſe garnir; il faut y veiller en tenant le bras des arbres bien garni, afin de trouver de quoi remplacer les hautes branches, ſi la nature vient à les abandonner.

Les pêchers nains ne peuvent ſe conſerver long-temps qu'en les bornant à cinq ou ſix pieds de hauteur tout au plus, parce qu'ils ont le défaut de ſe dégarnir, à moins que ces pêchers ne ſoient écuſſonnés ſur amandiers, ce qui les fait

durer plus long temps que ſur ſauvageons ; le fruits en devient plus beau, mieux nourri & de meilleure qualité, l'arbre garnit davantage, parce qu'il a plus de vigueur.

Il eſt même à propos de planter des amandes nouvelles vers la fin de novembre dans des pots ou des caiſſes remplis de terreau, pour les porter enſuite dans la ſerre ou dans quelque lieu tempéré, les faire germer & pouſſer un peu pendant l'Hyver : au mois d'Avril on prend ces jeunes amandiers dans les pots ou caiſſes pour les planter dans des petites foſſes remplies de terreau le long des murailles ; à la diſtance de dix pieds les uns des autres, & les écuſſoner en place à l'œil dormant l'année ſuivante dans le mois d'Août.

Le pêcher écuſſonné ſur amandier veut être planté dans un terrein leger, parce qu'un fonds naturellement humide lui feroit produire du bois avec trop de vigueur, & que de plus la gomme le gagneroit de tout côté.

Le temps de la taille du pêcher eſt au commencement d'Avril ; on peut connoître alors les branches qui doivent porter leurs fleurs ; il eſt aiſé de les diſcerner pour en ménager, retrancher, & conſerver celles, tant pour le bois que pour le fruit.

A l'égard des boutons à fruits, il ne faut conſerver que ceux doublés, accompagnés d'un œil à bois dans le milieu ; de ceux qui ſe trouvent ſeuls, quoiqu'accompagnés d'un œil à bois

le bouton fleurit, mais il ne noue point. Ainsi il ne faut jamais se laisser tenter par une trop longue taille pour avoir quelques fruits, qui ne produit que de la confusion, & la ruine d'un arbre.

Lorsqu'un pêcher est chargé de branches à fruits & qu'il y en a très-peu à bois, les dernieres doivent être taillées de court, afin de voir l'arbre rétabli l'année suivante, parce que la grande quantité de branches qu'il peut produire ne sçauroit nuire. Il ne faut garder précisement dans la taille que les meilleures & les mieux nourries.

Si par hazard il venoit à sortir du pied d'un vieil arbre quelques branches vigoureuses, sur lesquelles on puisse établir une taille capable de le renouveller; on doit les traiter dans cette vûe, les conserver comme des branches d'un grand secours & propres à remplacer les vieilles qu'on détruit peu à peu par la suite.

Il se trouve encore sur les pêchers nombre de branches assez longues, remplies seulement de boutons à fruits, où il ne se trouve à leurs extrêmités qu'un œil à bois, il faut les retrancher à leur origine & faire en sorte d'en substituer à la place une autre à bois pour remplir le vuide.

C'est toujours l'état de l'arbre qui doit régler la taille des pêchers, soit jeunes, vieux, languissans ou vigoureux, les branches de l'année précédente indiquent le travail à faire & il faut toujours traiter l'arbre selon sa force & ses besoins.

Lorsque l'on taille un pêcher, il faut bien prendre garde que les branches ne touchent aux cloux lorsqu'on les y attache avec l'ozier, parce que ce sont presqu'autant de branches sur lesquelles la gomme & le chancre se jettent & les font périr.

La gomme est une des premieres maladies qui survient aux pêchers: dès que l'on s'apperçoit que quelques branches en sont atteintes, il faut aussitôt les tailler à un pouce au-dessous de la playe, afin d'empêcher la communication.

La seconde maladie qui arrive dans ce climat aux pêchers, est l'effet d'un mauvais air, qui fait recocquiller leurs feuilles, les rend hideuses, épaisses, rouges, en forme de cloches, & pour ainsi, dire, galleuses, désagréables à la vue & pernicieuses aux arbres, puisqu'elles absorbent la plus grande partie de leur séve.

Lorsqu'on a des arbres atteints de semblable infection, il faut ôter non-seulement les feuilles remplies de vers pucerons, mais encore couper la branche au-dessous du mal; au moyen de cette taille & de l'agitation de la séve, il renaît de nouvelles branches également bonnes pour l'année suivante.

La troisiéme maladie des pêchers, est lorsque les feuilles deviennent noires, gluantes, remplies d'une espece de suye, qui se communique d'abord par un brouillard mal sain, joint à un coup de Soleil, & rend les branches du pêcher ridées & sans séve: succédent ensuite les punaises,

ſes, qui ne ſe nourriſſent uniquement que de la ſéve des branches.

Telle maladie arrive ordinairement aux vieux arbres, dont la plûpart ſont chancrés, ou sont preſque ſans force & vigueur. Le remede eſt, de rabaiſſer l'arbre le plus bas qu'il ſe peut, ſi l'on y découvre quelques diſpoſitions à le rétablir; on doit enſuite laver la muraille teinte de cette eſpéce de ſuye noire, ou pour ſe contenter d'en arrêter le progrès, il ne faut pas héſiter de ſacrifier l'arbre & de le remplacer par un autre.

De la taille de l'Abricotier.

L'ABRICOTIER ſe gouverne & ſe taille de même que le pêcher, ſans autre obſervation, étant, pour ainſi dire, deux arbres de même eſpèce, dont la ſéve travaille également avec cette différence cependant qu'on peut couper un abricotier à tête, & non pas un pêcher; c'eſt à-dire, qu'on peut retrancher & abattre toutes les fortes branches, lorſqu'on les voit trop allongées, uſées ou mal conduites, & s'attendre que l'arbre produira autant & plus de bois qu'il n'en faut pour le rétablir, s'il a encore force & vigueur.

L'abricotier ſe multiplie par le moyen de l'écuſſon à l'œil dormant; on fait cette opération vers la fin de Juin ſur toute eſpéce de ſujets

O

à noyaux, & vers la fin de l'année suivante il est propre à planter.

L'abricotier se plante aussi à plein vent, lorsqu'il réussit; c'est-à-dire, s'il ne survient pas des temps contraires pendant le temps qu'il est en fleur; le fruit en est admirable, sur-tout lorsque le soleil le frappe de tous les côtés, il a toutes les qualités & l'emporte pour le suc & la délicatesse du goût bien au-dessus de ceux en espalier.

L'abricotier est un arbre des plus estimés pour son fruit; on est satisfait de donner ses soins à le cultiver, lorsqu'il réussit; mais pendant combien d'années n'en est-on pas privé souvent, malgré toutes les peines que l'on prend pour faire violence à la nature & tâcher de se la rendre favorable par une culture exacte?

La rigueur du climat nous prévient, mais nous devons la prévenir; les gêlées, les grêles, les mauvaises influences de la saison contraire, qui arrivent au temps qu'ils fleurissent, ternissent & font tomber les fleurs, doivent engager d'aller au-devant de ces inconvéniens, les prévoir & y remédier d'avance par le secours des paillassons & des couvertes.

De la taille des Pruniers & des Cerisiers.

LEs pruniers & cerisiers, quant à la taille, se cultivent & se gouvernent les uns comme les autres ; ils sont, pour ainsi dire, deux especes d'arbres dans lesquels la seve agit également : cette taille doit se faire longue, pour qu'elle ne produise pas trop de bois & plus de fruits, sur-tout à l'égard de ceux en buissons, qui sont sujets à la taille; s'ils sont en espalier le long d'une muraille, on se contente d'ôter seulement à son origine le bois superflu. Il faut retrancher les branches mal situées sur le derriere & sur le devant, ménager & attacher celles bien placées, pour la figure de l'arbre, & laisser aller en liberté pour le fruit celles qui ne choquent point la vûe.

Lorsqu'on a un Jardin spacieux & que l'on veut avoir des prunes & des cerises en abondance, il ne faut point les planter en espalier ou en buisson, mais des arbres de tige à plein vent qui produisent toujours beaucoup plus de fruits, lorsqu'ils sont plantés dans un terrein bon, rempli de substance, ni trop humide, ni trop leger.

A l'égard des pruniers de tige à plein vent, il faut les greffer en fente sur sauvageons à noyaux, & les cerisiers sur mérisiers.

De la taille de la Vigne & du temps auquel on doit la faire.

DE tous les arbres ſujets à l'opération de la taille ; ſuivant les régles du jardinage, il n'en eſt point d'une néceſſité plus indiſpenſable que la vigne ; il eſt vrai qu'elle n'eſt pas bien difficile à tailler ; cependant il eſt néceſſaire qu'elle le ſoit, pour procurer au raiſin la qualité qu'il doit avoir ; d'ailleurs la vigne, faute d'être taillée, périroit infailliblement : la preuve en eſt fondée ſur l'expérience.

Si l'on néglige de tailler une vigne, on s'appercevra dans peu d'un dépériſſement conſidérable, non pas à l'égard du pied qui travaille toujours à ſon ordinaire, mais à l'égard de ſes productions ; c'eſt-à-dire, que le raiſin ne ſera ni ſi bien nourri, ni ſi parfait, que celui d'une vigne taillée régulierement tous les ans.

La plûpart des Jardiniers différent mal à-propos jusqu'au mois de Mars la taille de la vigne : il faut, pour avoir du raiſin plus beau, plus parfait & en plus grande abondance, la tailler dans le courant de Décembre, l'expérience en eſt viſible & conſtante.

Pour réuſſir dans la taille de la vigne, il faut en examiner la force, l'étenduę & la hauteur, afin de la tailler plus ou moins longue ou courte ; on doit commencer à ôter non-ſeulement

tout le bois mort, mais encore celui qui eſt ſuperflu & capable d'épuiſer une partie de la ſeve: il faut toujours choiſir & conſerver les branches mieux nourries, elles doivent être taillées à trois, quatre ou cinq yeux: on peut leur donner même encore plus de longueur, lorſqu'il s'agit de garnir quelques lieux plus éloignés, pour la faire monter plus vîte. La branche plus baſſe doit être taillée au ſecond œil, que l'on nomme courſon, pour produire deux autres branches propres à remplacer par la ſuite celle qu'on a taillée à quatre ou cinq yeux: cette obſervation ſe fait, lorſqu'il manque des places & qu'on ne veut point la faire monter plus haut.

La taille bien entendue de la vigne eſt donc ce qui contribue le plus à ſa production & perfection, ſans elle, point d'ordre, très-peu de fruit; & quel fruit encore. Enfin, la vigne, ſans la taille, dégénére en avorton & s'élance trop.

Pour remplir le plan que je me ſuis propoſé de donner à cet ouvrage, je ſuivrai les régles des opérations à faire dans les ébourgeonnemens, & commencerai par les plus preſſans.

De la maniere d'ébourgeonner & de paliſſer la Vigne.

L'EBOURGEONNEMENT de la vigne eſt un retranchement des jeunes branches produites ſur les ſeps de la vigne, qui y ſont inutiles.

& mal placées. La prudence & l'intelligence d'un Jardinier doit décider de l'opération.

On doit ébourgeonner & paliſſer la vigne ordinairement vers la S. Jean ; ſi on y manque, le raiſin ne ſçauroit acquerir la qualité qu'il doit avoir, & parviendra avec peine à ſa mâturité. L'ordre à tenir pour bien paliſſer la vigne, eſt d'avoir attention qu'elle frappe agréablement la vûe ; on y parviendra en attachant ces tendres bourgeons contre la muraille & les étendant bien en égale diſtance ; alors ces vignes forment une tapiſſerie de verdure charmante, lorſqu'elles garniſſent & couvrent de toutes parts ſans laiſſer aucun vuide : l'on doit ſçavoir que dans l'ébourgeonnement & la taille on ne doit rien épargner pour orner la nature.

De la maniere d'ébourgeonner & de paliſſer les Arbres à noyaux & ceux à pepins.

IL ne ſuffit point de bien tailler les arbres ; il faut encore ſçavoir les ébourgeonner & les paliſſer ; c'eſt-à-dire, les conduire & les arranger d'une maniere agréable à la vûe.

La premiere attention, en dreſſant les arbres, eſt de les étendre en forme d'évantail ouvert & qu'on n'y apperçoive aucune place dégarnie, qui feroit un grand défaut dans un arbre.

La ſeconde, eſt qu'en attachant les branches

contre les treillages ou la muraille, d'obſerver qu'elles ſoient ſéparées les unes des autres d'une diſtance égale.

La troiſiéme, eſt d'attacher les premieres branches baſſes aux treillages & à la muraille à ſix ou huit pouces de terre, en continuant d'un côté de branches en branches juſqu'au haut; ayant alors rangé ainſi la moitié de l'arbre, on deſcend de l'autre côté, gardant le même ordre tenu à l'égard des branches attachées; par ce moyen les arbres ſont étendus proprement & forment un tapis de verdure qui plaît & ſatisfait la vûe.

Cette opération ſe fait à la fin de Juin, ſur les arbres à noyaux, tels que les pêchers & les abricotiers: à l'égard de ceux à pepins tels que les pommiers & les poiriers, on doit la différer vers la fin de Juillet; ſi on la faiſoit de meilleure heure, il ſeroit à craindre que la plûpart des meres à fruits n'avortaſſent & que la ſéve n'agiſſe trop, enſorte que de meres à fruits qu'elles ſont, elles ſe convertiroient dans des branches de faux bois.

Cet ouvrage ſe fait avec la ſerpete & conſiſte à décharger & retrancher les branches ſuperflues, inutiles, mal placées & celles qui font confuſion, afin que par la beauté de l'arbre les branches reſtantes, tant à bois qu'à fruits, ſe fortifient.

Il faut retrancher encore les branches qui ont pris naiſſance ſur le devant & ſur le derriere des

arbres, elles préjudicient à la forme, à la fécondité & aux plus exacts arrangemens qu'on veut lui procurer : si cependant il se trouvoit quelque vuide dans un arbre, il faut, pour peu que ces branches soient bien situées, en faire usage pour le remplir. On voit quelquefois sur une même branche à bois sortir du même œil deux ou trois branches, alors il faut choisir celles qui conviennent le mieux pour la forme de l'arbre & retrancher les autres.

La profusion du bois venant ordinairement sur les bonnes branches, il faut décharger les arbres du superflu, afin que les branches nouvelles puissent profiter de toute la substance produite par les racines.

Il faut bien se garder de croiser les branches sur un arbre, c'est un grand défaut; on peut cependant le faire sans scrupule à l'égard des péchers, lorsqu'ils ne garnissent pas assez ; & laisser exprès ces branches, quand il s'agit de remplir un vuide, & pour donner à l'arbre la forme qu'il doit avoir.

De la maniere d'avoir de beaux Fruits.

L'EXPERIENCE du Jardinage fait trouver de petits secrets pour aider les fruits à parvenir à leurs perfections: lorsque ces fruits viennent sur les arbres en trop grand nombre, ils

nuisent les uns aux autres, & cette multitude confuse est la cause qu'ils ne sont souvent ni beaux ni bons, ne pouvant grossir, ils s'empêchent mutuellement, sur tout les abricots & les pêchers, qui se dérobent l'un à l'autre le suc de l'arbre & les influences du Soleil, qui les perfectionne, soit pour le goût ou pour la beauté.

Lorsqu'il en est ainsi, il faut les éclaircir; la prudence du Jardinier doit décider du choix & de la quantité qu'il doit abattre : ceux qui lui tomberont sous la main ne sont point perdus : si ce sont des abricots ou des pêches, on peut s'en servir à confire.

C'est ordinairement vers le commencement de Juin, que l'on peut éclaircir les fruits à noyaux & en Juillet ceux à pepins, soit d'Automne ou d'Hyver: tous fruits trop petits ou de figure irréguliere doivent être abattus ; étant ainsi éclaircis, ils sont dans le cas d'acquérir plus facilement leurs perfections de bonté & de beauté.

Les fruits exigent encore d'autres soins pour être parfaits : vers la fin d'Août, il faut les découvrir de leur ombre, en coupant adroitement avec des ciseaux la plûpart des feuilles qui les offusquent. Cette opération se fait autour des fruits avec prudence & modération, parce qu'en cela le but du Jardinier n'est que de placer & laisser le fruit dans un état disposé à recevoir & à profiter des pluyes, des rosées & des rayons du Soleil, qui sont les trois objets qui coopérent le plus à leur perfection.

De la bonté des Fruits.

IL faut remplir un Jardin d'arbres à fruits, point de difficulté; mais pour le faire, il faut faire choix des meilleures espéces.

Personne ne peut contester que ce climat produit de bons & beaux fruits, il en est aussi de médiocres, ce qui communément ne provient que de la qualité du terrein où les arbres sont plantés: dans le grand nombre, il s'en trouve d'excellens & de parfaits: au reste la nature est de tout Pays, l'unique attention est de la faire agir.

Tout fruit naturellement bon en lui-même n'a jamais été contraire à la santé, quand il est parvenu en mâturité: tant de personnes en font usage, que peu s'en faut qu'elles ne mettent le fruit au nombre des choses nécessaires à la vie: chacun veut en avoir & ne sçauroit s'en passer. Combien est-il de repas dont le fruit fait l'agrément, la variété & l'éclat?

La différence des fruits se connoît à leur figure: les uns sont longs, d'autres ronds, applatis, quelques-uns piramidaux, d'autres ovales. Il se distinguent aussi par leurs différentes couleurs: les uns sont rouges en-dehors, d'autres blancs, jaunes, verts ou violets; mais le dedans qui fait à proprement parler sa chair, a la couleur & le goût différent, & n'ont de rapport qu'à certains égards: on le connoît au toucher; l'un est fon-

dant, l'autre cassent, doux, musqué, ayant de l'odeur, âcre, insipide ou rempli d'amertume, selon leur nature & le terrein qui les produit.

Lorsqu'un fruit n'a que la beauté, il n'est pas estimé, il faut, autant qu'il se peut travailler & se donner des peines pour joindre le bon & l'agréable, tout fruit, dont la figure est irréguliere, sans l'agrément du coloris, quelque bon qu'il soit, perd de sa valeur, & ne peut passer pour un fruit parfait, il faut qu'il puisse également satisfaire le goût & la vûe.

Une pêche, par exemple, un abricot, poire ou pomme, passeront toujours pour parfaits, lorsque, par un rare assemblage, on trouve joint à leur figure & coloris, une chair tendre, délicate, fondante, beurrée, cassante, musquée; une eau douce, sucrée, succulente, & dans quelques unes parfumée. Enfin, il est certain que dans toutes espéces de fruits, la qualité est préférable à la quantité.

On n'a pas prétendu donner ici des régles pour les vastes Jardins, dans lesquels les Maîtres se picquent d'avoir des fruits de toute espece; le dessein de l'Auteur n'est pas de faire un vain étalage, description ou énumération générale des fruits, qui seroit plus ennuyeuse qu'utile; il se borne seulement à un détail succint des meilleures espéces, qu'il convient de planter dans un Jardin de grandeur médiocre : ce n'est pas d'un grand nombre d'espéces de fruits qu'un Jardin tire son mérite, mais d'une certaine quantité choisie & digne de l'attention des Curieux.

Pour continuer le plan que l'on s'eſt propoſé dans le détail de cet Ouvrage, on ſuivra l'ordre que la nature a preſcrit à toutes eſpéces de fruits, eu égard au cours & au temps de leur màturité.

Deſcription du Groſelier épineux.

LE Groſelier cultivé dans les Jardins vient à la hauteur de trois ou quatre pieds, touffu, garni d'épines aigues de toutes parts, ſon bois eſt blanchâtre, ſes feuilles preſque rondes, découpées en cœur, dentellées, couleur d'un verd foncé & luiſant. Il a des fleurs, petites, verdâtres, compoſées de cinq fleurons ſortans du fond d'un calice, découpées en cinq parties, portées ſur des pédicules courtes; à ces fleurs ſuccédent des fruits ronds, charnus, gros comme des balles à fuſil, rayés & verds dans le commencement, rempli d'un ſuc acide, à meſure qu'il mûrit il prend une couleur jaunâtre, le goût agréable, ſucré & doux, renfermant dans l'intérieur pluſieurs petites ſemences dures, rondes & perlées.

Culture du Groſelier épineux.

LE Groſelier épineux ſe multiplie de ſes rejettons enracinés, qu'on ſépare de ſa ſouche, qu'il faut planter en Novembre & en Mars

dans les plattes bandes entre les espaliers : il prend telle figure que l'on veut, soit en buisson, soit à tête; cet arbrisseau n'est point familier, chacun craint de l'approcher à cause de ses épines.

Propriété du Groselier épineux.

AVANT la mâturité du fruit, il est rafraîchissant, astringent, arrête le crachement de sang, le cours de ventre & calme la soif: on s'en sert beaucoup dans les pâtisseries.

Description du Groselier rouge.

LE Groselier rouge est un arbrisseau touffu, qui produit de ses racines plusieurs tiges ou branches noirâtres, dont l'extrêmité est blanchâtre, sa hauteur est de trois ou quatre pieds; il a ses feuilles presque rondes, découpées en trois parties, dentellées sur les bords ; ses fleurs sont d'un verd jaunâtre, portées sur de longues pédicules, disposées en grappes, sortent des aisselles de ses feuilles. Ses fleurs étant passées; il succéde des fruits verds dans le commencement, rouges, ronds, luisans, remplis d'un suc aigret & agréable au goût, lorsqu'ils sont arrivés à leur mâturité.

Il y a une seconde espéce de Groseille, qui

ne différe de la rouge qu'en ce que le fruit est de couleur d'ambre, & que nous nommons Groseille perlée.

Culture du Groselier rouge.

LE Groiselier rouge se multiplie de même que le précédent, de ses rejettons enracinés, pris sur sa souche. Sa culture n'a rien de singulier, il se plante en Novembre ou en Mars dans les plattes bandes entre les espaliers : il faut avoir soin de l'arroser pour le faire reprendre, sur-tout dans les grandes sécheresses ; il prend de même telle forme que l'on veut, il est des plus flexibles & obéit facilement à la main qui le conduit.

Propriété de la Groseille rouge.

LEs Groseilles rouges & les perlées sont rafraîchissantes, astringentes, fortifiantes, apéritives, précipitent la bile, tempérent les ardeurs du sang, arrêtent le flux de ventre & le crachement de sang ; elles sont très en usage pour le sirop, la gêlée & les confitures.

Description du Groselier noir ou Cassis.

LE Groselier noir est comme les deux précédens une espéce d'abrisseau. Sa racine est brunâtre, fibreuse & garnie de chevelus; il pousse à trois & quatre pieds de hauteur des tiges & des branches couvertes d'une écorce noirâtre, mouchetée de blanc : ses branches sont garnis dans l'Hyver de gros yeux d'un rouge purpurin. Ses feuilles sont oblongues, découpées en trois parties, dentellées sur les bords, d'un beau verd clair, ayant le goût âcre & l'odeur forte : ses fleurs sont d'un verd pâle, portées sur une longue queue, formées en grappes, sortant des aisselles de ses feuilles : après que les fleurs sont passées, il succéde des fruits grappés, ronds & noirs, ayant l'odeur forte & le goût agréable.

Culture du Groselier noir ou Cassis.

LE Groselier noir se multiplie, ainsi que les précédens, de ses rejettons enracinés, qui se partagent & qu'on éclate de sa souche : on les plante ensuite dans des plattes bandes ou autres semblables endroits : il peut être conduit suivant l'idée, en buisson ou en figure arrondie: il s'accommode de telle façon que l'on veut, &

il produit dans toutes espéces de terrein ; sa culture n'a rien de particulier, il reprend même de bouture, pour peu qu'il soit fiché dans un terrein humide & arrose dans le besoin.

Propriété du Groselier noir.

SEs feuilles pulvérisées ou écrasées sont souveraines contre les morsures de toutes espéces de bêtes vénimeuses ou enragées : prises en guise de thé, c'est un reméde pour toutes sortes de fiévres, propres dans l'apoplexie, la létargie, l'assoupissement, le scorbut, la petite vérole, l'hydropisie ; elles dissipent la bile & la colique, réjouissent le cœur emportent la mélancolie, aident à la digestion, fortifient l'estomac, excitent l'apétit, chassent les vents & sont très-bonnes pour la goutte ; une poignée de ses feuilles imbibée dans l'huile d'olive & appliquée sur la partie affligée la fait transpirer & emporte la douleur : on fait de son fruit un excellent ratafiat, propre à entretenir la santé.

Description du Framboisier.

LE Framboisier n'est pas un abrisseau, mais une espéce de ronce, qui, de ses racines, produit tous les ans des jets nouveaux de la hauteur de cinq ou six pieds ; lorsque ces jets ont

porté

porté leurs fruits, ils périssent, l'année suivante. Ils sont garnis & remplis de pointes aigues ; ses feuilles sont découpées en trois parties, de couleur d'un verd obscur par dessus & blanchâtre, par dessous : ses fleurs sont blanches, composées de cinq fleurons disposés en rose, portées sur un calice découpé en cinq parties ; à ces fleurs succédent des fruits à peu près semblables au fraizier, velus, de couleur rouge ou perlée. Il y en a de deux espèces, dont l'odeur & le goût sont agréables.

Culture du Framboisier.

LE Framboisier se multiplie chaque année de ses rejettons ou drageons, produits sur ses racines rampantes sous la superficie de la terre ; on déplante ou on arrache ses drageons, pour les mettre ensuite le long de murailles, à un pied de distance les uns des autres ; ils viendront & profiteront bien en prenant soin de les palisser pour servir d'une agréable verdure & avoir tous les ans l'agrément de son fruit.

Propriété du Framboisier.

LA Framboise fortifie le cœur & l'estomac, purifie le sang, est rafraîchissante & laisse un bon goût à la bouche.

Description du Cérisier.

LA plûpart des Cerisiers croissent de hauteur médiocre, & viennent de moyenne grosseur : son écorce est dure, épaisse, roussâtre ou grisâtre : ses feuilles sont longues, étroites, pointues & dentellées sur les bords. Les fleurs sont blanches, composées chacune de cinq fleurons disposés en rose : les fleurs étant passées, il succéde des fruits ronds & verds d'abord, & qui peu à peu deviennent rouges, noirs ou blancs, selon leur espéce ; ils sont portés sur une queue plus ou moins longue, renfermant dans l'intérieur chacun un noyau dur, osseux, contenant une petite amande blanche, d'un goût amer, mais agréable.

Propriété des Cérises.

LEs Cerises sont cordiales, apéritives, stomachales, rafraîchissantes, tiennent le ventre libre & adoucissent l'âcreté des humeurs.

Enumération des Cérises.

DEs différentes espéces de Cerises, celles ci-après désignées passent pour être les meilleures.

Le gros Damas rouge.
Les Aigriottes.
Le Bigarreau blanc.
Le Montmorency.
Le cérise précoce.
Le gros Damas noir.
Le Bigarreau rouge.
Lalloeu à courte queue.
La cérise d'Espagne à longue queue.

Description de l'Abricotier.

L'ABRICOTIER vient de bonne hauteur & grosseur, il est couvert d'une écorce épaisse, dure & grisâtre, ses branches s'étendent fort loin, ses feuilles sont courtes, larges, presque rondes, dentellées, pointues, d'un verd foncé, ayant le goût âcre. Ses fleurs sont de couleur de rose pâle, composées chacune de cinq fleurons disposés en rose : ces fleurs étant tombées, il succéde des fruits ronds, charnus, gros comme des œufs, applatis sur le côté & sillonnés sur la longueur ; parvenus à leur màturité, ils sont rouges d'un côté & jaunâtres de l'autre; la chair, qui est jaune, tendre, fondante & douce renferme un noyau dur, osseux, applati, pointu d'un côté, convexe de l'autre, & contient une amande blanche, amere, d'un goût cependant agréable.

Propriété de l'Abricotier.

LE fruit de l'abricotier eſt cordial, pectoral, humectant & rétablit les forces.

Enumérations des Abricots.

IL y a trois eſpèces d'abricots, le hâtif, celui ordinaire commun & le muſqué.

Le hâtif eſt très petit: celui ordinaire commun vient gros, il eſt mûr vers la fin de Juillet; l'abricot muſqué groſſit autant que l'ordinaire commun, il eſt mûr dans le mois d'Août.

Deſcription du Pêcher.

LE pêcher eſt un arbre très-foible & le plus délicat des fruits à noyaux, par conſéquent il demande l'eſpalier ſeulement; il jette des branches longues de trois, quatre & cinq pieds, minces & fragilles: ſes feuilles ſont longues, étroites, pointues, dentellées ſur les bords & d'un goût amer. Ses fleurs ſont d'un rouge pale ou incarnat, ayant de l'odeur & le goût d'amandes ameres: elles ſont compoſées de cinq fleurons diſpoſés en roſe; ces fleurs étant tombées, il ſuccéde des fruits ronds, charnus, couverts d'un petit poil ou duvet blanchâtre, le fruit en eſt ordinairement rouge ou jaunâtre,

blanchâtre, violé ou pourpré, selon l'espéce. La chair est vineuse, fondante, d'un goût & d'une saveur agréable, renfermant dans l'intérieur un gros noyau osseux, rougeâtre, très-dur & ciselé, contenant une amande blanche, d'un goût amer & agréable.

Propriété de la Pêche.

LA pêche est pectorale, rafraîchissante, cordiale, humectante, lâche le ventre; les fleurs & les feuilles du pêcher sont purgatives, apéritives & tuent les vers.

Enumérations des meilleures Pêches.

L'AVANT-PÊCHE est très petite & mûrit la premiere dans le commencement de Juillet, elle est sucrée & musquée.

La pêche de Troyes est de moyenne grosseur, plus ronde que longue, belle en couleur, a l'eau sucrée, est mûre vers la fin de Juillet.

La pêche mignonne est grosse, aussi ronde que longue, belle en couleur, a le goût excellent; elle est mûre en Août.

La Pêche pourprée est de bonne grosseur, elle vient d'un rouge pourpré, plus ronde que longue, a de l'eau très-sucrée, & est mûre en Août.

Le teton de vénus est une pêche assez grosse,

plus ronde que longue, a de l'eau très-ſucrée, eſt mûre vers la fin d'Août.

La Madelaine rouge fait une groſſe pêche, un peu plus longue que ronde, d'un coloris rouge, eſt très-vineuſe & des plus ſucrée, eſt mûre au commencement de Septembre.

La Madelaine blanche eſt aſſez groſſe, plus ronde que longue, a de l'eau très-ſucrée & vineuſe, eſt mûre au commencement de Septembre.

La pêche du Queſnoy eſt d'une bonne groſſeur, plus ronde que longue, a la chair très-fine, l'eau des plus ſucrée, & eſt mûre en Septembre.

La Nivette eſt une pêche de moyenne groſſeur, aſſez blanche & prend fort peu de rouge, elle eſt auſſi ronde que longue, très-vineuſe & ſucrée; elle eſt mûre en Septembre.

La pêche Louvois eſt très-groſſe, rouge, ayant de l'eau très-ſucrée & vineuſe; elle eſt mûre à la mi-Septembre.

La Violette hâtive eſt une pêche de bonne groſſeur; ſa chair eſt violette, ſon eau très-ſucrée, eſt mûre en Septembre.

L'Admirable jaune ou abricotée, eſt une pêche plus ronde que longue, ſa couleur eſt d'un pourpre noir; la chair en eſt jaune, ferme & ſucrée: elle eſt mûre en Septembre.

La pêche monſtrueuſe eſt groſſe, plus longue que ronde, d'un rouge incarnat, a de l'eau très-ſucrée & le goût muſqué: elle eſt mûre vers la fin de Septembre.

La pêche royale eſt groſſe, plus longue que ronde, d'un rouge beau & luiſant : la chair eſt remplie d'une eau très ſucrée ; elle eſt mûre en Septembre.

La pêche admirable vient groſſe, plus longue que ronde, elle prend aiſément le rouge, lorſqu'elle eſt frappée du Soleil ; ſa chair eſt ferme, ſon eau ſucrée, elle eſt mûre à la fin de Septembre.

La Violette tardive, pêche plus ronde que longue, eſt des plus eſtimée, eſt excellente & mûrit vers la fin de Septembre.

Le Pavis rouge de Pomponne eſt une pêche de bonne groſſeur, auſſi ronde que longue ; elle prend aiſément ſa couleur rouge ; elle eſt mûre dans le mois d'Octobre.

Le Brugnon hâtif eſt un fruit à noyau qui fait une eſpéce de pêche ; il vient auſſi rond que long ; ſa couleur eſt d'un pourpre noirâtre : ſa chair eſt jaune, remplie d'une eau très-ſucrée, eſt mûr en Septembre.

Le Brugnon blanc vient de moyenne groſſeur ; ſa chair eſt jaune, ferme, eſt mûr en Septembre.

Le Brugnon violet tardif vient gros & ferme, ſa chair eſt jaune & muſquée ; lorſqu'il peut bien mûrir ſur l'arbre, c'eſt un excellent manger ; il eſt ordinairement mûr en Octobre.

La pêche perſique, groſſe pêche plus longue que ronde, mûre à la fin de Septembre.

La Ravanne.

La pêche de Pau.
La Chevreuse.
La Bourdine.
La pêche d'Andilly.
Alberge jaune.
Le Pavis rouge.
La Paysanne.
Le Pavis Royal.
La Chancelliere.
La Bellegarde.
La Belle de Vitry.
Alberge rouge.
La pêche jaune tardive.

Sous les noms de pêche, on en distingue de trois sortes; les pêches sont celles qui quittent le noyau; les Pavis ne le quittent point; les Brugnons, qui sont une espéce de pêches lisses, ne quittent point le noyau.

La premiere bonne qualité d'une pêche est d'avoir tant-soit-peu la chair ferme, ce qui paroît lorsqu'on lui ôte la peau qui doit être fine, luisante, jaunâtre, sans aucun endroit de verd, se découvrant aisément, sans quoi la péche n'est point mure.

La seconde, est que cette chair fonde dès qu'elle est dans la bouche, parce que ce n'est qu'une espèce de substance consolidée, qui se liquéfie, pour peu qu'elle soit pressée sous la dent.

La troisiéme, est que son eau en fondant se trouve douce, sucrée, d'un gout relevé, vineux & dans quelques-unes musqué.

La pêche est sans contredit le fruit dont la figure plaît le plus à la vue, par son coloris, par son goût & l'abondance d'eau sucrée & vineuse qu'elle renferme, & par cette douceur rélevée d'un parfum qu'elle exhale dans la bouche.

Description du Prunier.

LE prunier est un arbre qui vient de grosseur & de hauteur médiocre; son écorce est épaisse, dure & grisatre, ses branches sont rameuses; ses feuilles oblongues, larges, dentellées sur les bords, couleur d'un verd foncé & luisant. Ses fleurs sont blanches, composées de cinq fleurons disposés en rose, garnies de plusieurs étamines dans le milieu; ces fleurs étant passées, il succéde des fruits, qui prennent leur différence en figure, en forme & en couleur; les uns sont ronds, d'autres longs & d'autres ovales: quant à la forme, il y en a de gros, de moyens & de petits, & quant à la couleur, il s'en trouve de rouges, de blancs, de violets, de jaunes, de verds & de couleur d'ambre, selon l'espèce: la plupart sont remplis d'une eau sucrée, d'un gout amer & gracieux.

Propriété des Prunes.

LEs prunes ſont humectantes, rafraichiſſantes & lâchent le ventre.

Enumération des Prunes.

LA Reine-Claude eſt une prune verte, plus ronde que longue, très-ſucrée & quitte le noyau.

L'Impériale violette eſt une prune plus longue que ronde, dont l'eau eſt trés-ſucrée, la chair jaune; elle quitte le noyau.

Le petit Damas muſqué, prune ſemblable à peu près à un œuf de pigeon, a de l'eau très-ſucrée; mais elle a le défaut de ne pas bien quitter le noyau.

Le Damas violet, groſſe prune qui mûrit des premieres, a la chair ferme & jaune, elle eſt plus ronde que longue, a de l'eau très-ſucrée; elle quitte le noyau.

Le Damas rouge eſt plus rond que long, il eſt fort eſtimé, a de l'eau très-ſucrée & quitte le noyau.

La prune de Monſieur devient groſſe, auſſi longue que ronde: ſa couleur eſt rougâtre, ſa chair eſt jaune, ſon eau eſt ſucrée; elle quitte le noyau.

La Mirabelle eſt une petite prune ronde, de

couleur d'ambre, elle a la chair jaune, de l'eau très-ſucrée, elle quitte le noyau.

Le Perdrigon blanc eſt une prune excellente, a l'eau ſucrée; elle quitte le noyau.

Le Perdrigon violet eſt une prune plus longue que ronde, ſon eau eſt des plus ſucrée; elle quitte le noyau.

La prune d'Abricot eſt ronde, ſa chair eſt ferme, jaune & ſucrée; elle quitte le noyau.

La ſainte Catherine, prune plus longue que ronde, prend la couleur d'ambre en mûriſſant, remplie d'une eau vineuſe & ſucrée; elle quitte le noyau.

Le Drap d'or eſt une prune de moyenne groſſeur, fouettée de rouge ſur une peau jaune, a de l'eau très-ſucrée; elle quitte le noyau.

La Royale eſt une groſſe prune ronde, d'un rouge clair, a de l'eau très-ſucrée; elle quitte le noyau.

L'Abricotée jaune d'un côté & rouge de l'autre, eſt une groſſe prune qui quitte le noyau.

Le Damas de Tours.

La Diaprée.

Le Cœur de Pigeon.

La Prune Caroline.

Le Cœur de Bœuf.

Le Damas blanc.

La prune de Mont Mirel.

La prune virginale.

La prune de Catalogne

La prune de ſaint Julien.

Description du Poirier.

LE poirier eſt un arbre qui vient gros & droit, ſon écorce eſt épaiſſe, dure & griſâtre. Ses feuilles ſont larges, rondes, peu oblongues, pointues, vertes & luiſantes. Sa fleur eſt blanche, composée de cinq fleurons diſpoſés en roſe, portée ſur un calice qui devient par la ſuite un fruit charnu, rond, oblong, oval ou pyramidal, ordinairement pointu du côté de la queue, & garni de l'autre côté par un nombril formé par les découpures du calice, ce fruit eſt la poire, qui, dans ſon commencement, eſt verte, dans ſa maturité de différentes couleurs & figures; ſelon l'eſpece: elle a la chair blanche, fondante, caſſante ou beurrée, renfermant dans l'intérieur cinq loges, garnies de pepins noirs qui couvrent une petite amande blanche d'un gout amer & agréable.

Propriété de la Poire.

LEs poires ſont rafraichiſſantes, humectantes, nourriſſantes, fortifient l'eſtomac, appaiſent la ſoif & aident à la digeſtion.

Enumérations des meilleures Poires.

LA Madelaine eſt plus longue que ronde, paſſe promptement & ne dure point, eſt fondante, eſt mûre à la fin de Juillet.

La Cuiſſe Madame murit des premieres à la fin de Juillet, eſt groſſe & longue, a de l'eau très ſucrée, eſt fondante.

Le gros Blanquet d'Eté, plus ronde que longue, groſſe, blanche ſucrée; fondante & beurrée, eſt mûre à la fin de Juillet.

Le petit muſqué ſe mange vers la mi-Août, auſſi rond que long, très-jaune; étant mûr, il eſt caſſant.

La poire de ſaint Laurent eſt de moyenne groſſeur, plus longue que ronde, fondante & ſucrée, bonne en Août.

La Princeſſe d'Eté, excellente, aſſez groſſe plus longue que ronde, jaunit en muriſſant, eſt fondante, bonne en Août,

La poire d'Orange eſt plus ronde que longue, verte, & devient jaune en muriſſant, elle eſt remplie d'une eau ſucrée, eſt caſſante & bonne à la fin d'Août.

Le bon Chrétien d'Eté, poire groſſe & longue, jaunit en muriſſant, a de l'eau très-ſucrée, ſe mange à la fin d'Août.

La Calebaſſe, excellente, très-longue, de couleur rouſſe, a de l'eau de plus ſucrée, eſt caſſante, bonne en Septembre.

La poire de Pucelle est grosse, plus ronde que longue, de couleur grise, mouchetée de plusieurs petites taches claires & luisantes, la queue très-courte, est fondante & beurrée: est remplie d'une eau sucrée, bonne en Septembre.

La Gergonelle est de moyenne grosseur, une espéce de Rousselet, plus longue que ronde, est fondante, bonne en Septembre.

La Mouille-bouche, poire longue & toujours verte, remplie d'eau vineuse & sucrée, fondante est bonne en Octobre.

La fondante de Brest, excellente, de moyenne grosseur, un peu plus longue que ronde; a de l'eau très-sucrée, est fondante & bonne en Octobre.

Le Rousselet de Reims, poire délicieuse, aussi longue que ronde, a de l'eau très-sucrée & musquée, bonne vers la fin de Septembre.

La Bergamotte Cresane, poire grise, de moyenne grosseur, aussi longue que ronde, fondante & remplie d'une eau très-sucrée, bonne en Novembre.

Le Doyenné, poire de bonne grosseur, qui jaunit en murissant, a beaucoup d'eau sucrée, est fondante, bonne en Octobre.

Le Beurrée gris, poire connue de tout le monde pour excellente, très-fondante, bonne en Octobre.

Le Messire-Jean, poire excellente, plus ronde que longue, est des plus sucrée & cassante, bonne en Octobre.

La Marquise, grosse poire délicieuse, de couleur grisâtre, elle prend fort peu de jaunne est murissant, est des plus fondante, est remplie d'eau très-sucrée, est bonne en Novembre.

Le Saint Germain, grosse & longue poire, blanchit en murissant, est des plus fondante, sa grande quantité d'eau la rend délicieuse, bonne en Novembre & Décembre.

Le Blanquet d'Automne, poire de moyenne grosseur, blanche, plus longue que ronde, fondante, bonne en Novembre.

La Jalousie, poire plus longue que ronde, couleur du Rousselet, est cassante, bonne en Décembre.

La Bergamotte platte; grosse poire, excellente, de couleur verte, est des plus fondante, bonne en Novembre & Décembre.

Le Colmar, poire de moyenne grosseur, aussi longue que ronde, est fondante, a de l'eau très-sucrée, bonne en Décembre & Janvier.

Le bon Chrétien d'Angleterre, poire grosse & longue, cassante, bonne en Novembre & Décembre.

La Vigouleuse, poire longue & verte, connue pour sa délicatesse, devient jaune en murissant, très-fondante, bonne en Décembre & Janvier.

La Royale d'Hyver, poire délicieuse, de couleur grisâtre, jaunit en murissant, est sucrée & fondante, bonne en Janvier & Février.

La Bergamotte de Pâques, grosse poire ron-

de, verte prend le jaune à mesure qu'elle mûrit, est fondante, bonne en Février & Mars.

L'Orange d'Hyver musquée, poire de moyenne grosseur, plus ronde que longue, est cassante, bonne en Février & Mars.

Le bon Chrétien d'Auch, grosse & longue poire : sa figure est à peu près semblable au bon Chrétien d'Hyver, est mouchetée de petites taches noirâtres d'un côté & jaune de l'autre, est cassante, son eau est sucrée, bonne en Février & Mars.

Le bon Chrétien d'Hyver, poire connue par sa bonne qualité, est cassante, lorsqu'elle est bien conservée, elle se garde jusqu'en Mai & Juin.

Le gros trouvé, poire très-grosse, de couleur grisâtre, aussi longue que ronde, cassante, bonne en Mars & Avril.

Le Sarteau blanc & gris, poire grosse, plus longue que ronde, n'est bonne qu'à cuire & mettre en compotre.

Le gros Romain & le franc réal, poires très-grosses, plus rondes que longues, bonnes à cuire & à mettre en compotte.

Verte longue.
Verte longue Suisse.
La Salviatte.
Petit Rousselet.
Muscat Robert.
Martin sec.
Louise-bonne.

L'Epine

L'Epine d'Hyver.
Ambrette.
La Caffolette.
Citron des Carmes.
Beurrée rouge d'Anjou.
Bezy Chaumontel.
Bezy Quefnoy.
Sucrin verd.
Angélique de Bordeaux.
Orange tulippée.
Orange d'Eté.

Defcription du Pommier.

LEs Pommiers font de deux efpéces, l'un cultivé, l'autre fauvage. Le Pommier cultivé fe diftingue en grand & en petit : le grand eft un arbre qui croît de hauteur médiocre : le petit n'eft qu'un arbriffeau;& lorfqu'il eft écuffonné fur Paradis, il refte nain.

Le premier eft gros à proportion de fa hauteur, couvert d'une écorce unie, de couleur cendrée, étant jeune, elle eft rude, épaiffe, dure; étant vieux l'écorce eft remplie de mouffe. Ses feuilles font prefque rondes, pointues, dentelées fur les bords, d'un verd luifant & blanchâtre par-deffous. Ses fleurs font rouges & blanches, compofées chacune de cinq fleurons difpofés en rofe, portées fur des queues fort courtes : à ces fleurs paffées, il fuccéde de

gros fruits charnus, presque ronds, enfoncés du côté de la queue, & garnis de l'autre côté d'un nombril formé par les découpures du calice : le fruit est la pomme, couverte d'une peau très-mince, douce au toucher, unie & luisante, rouge ou blanche, grise ou jaune, selon l'espéce ; la chair en général est blanche ou jaunâtre, succulente ou sucrée, renfermant dans l'intérieur cinq loges remplies de pepins oblongs & noirs couvrant une petite amande blanche dont le goût est agréable.

Propriété des Pommes.

LEs pommes sont humectantes, pectorales, rafraîchissantes, apéritives, cordiales, lâchent le ventre, dissipent les vents & la mélancolie : en Normandie on en fait une liqueur assez forte pour boisson ordinaire.

Enumération des meilleures Pommes.

LE Calville d'Eté, pomme rouge, grosse, plus longue que ronde, agréable à manger, est mur en Août.

Le Bricquet, grosse pomme, plus ronde que longue, verte & jaune étant mure, bonne en Août.

Le Rambour d'Eté, grosse pomme plus ronde que longue, bonne à la fin d'Août.

Le bon Pommier, pomme très-grosse, plus longue que ronde, rayée, d'un rouge incarnat, bonne en Octobre.

Le Verdin d'Automne, pomme de moyenne grosseur, plus ronde que longue, sa chair est fondante, douce & sucrée, bonne en Novembre.

La Renette d'Automne, pomme de moyenne grosseur, plus ronde que longue, on en fait cas, sa couleur est moitié rouge, moitié jaune, sa chair est ferme, bonne en Novembre, Décembre & Janvier.

La pomme d'Apy connue de tout le monde, a de l'eau des plus douces, sucrée, bonne depuis Novembre jusqu'en Février.

La Fenouillette, pomme de moyenne grosseur, plus ronde que longue, d'un gris rougeâtre, a de l'eau très sucrée, sa chair ferme, bonne en Janvier & Février.

Le Calville d'Hyver, pomme grosse, rouge, aussi longue que ronde; son eau est sucrée, bonne en Janvier & Février.

Le Verdin d'Hollande, grosse pomme verte, plus longue que ronde, a de l'eau très-sucrée; sa chair est fondante, bonne en Novembre.

Le Calville blanc, pomme blanche, garnie de côtes, aussi ronde que longue, à la chair très-blanche, de l'eau sucrée, bonne en Janvier & Février.

La Renette mouchetée, pomme de bonne grosseur, plus longue que ronde; sa chair est

ferme ; son eau est très-sucrée, bonne en Février & Mars.

La Renette flagellée, grosse pomme, jaune, mouchetée de rouge, a de l'eau très-sucrée; on en fait grand cas ; bonne en Février & Mars.

Le Court pendu, pomme grise, plus ronde que longue, bonne en Février & Mars.

La Renette grise, Pomme qui devient grosse & grise, plus ronde que longue, a de l'eau très-sucrée, sa chair ferme; bonne en Mars & Avril.

La Renette d'Espagne, pomme d'assez bonne grosseur, verte, prend le jaune en murissant, est ronde, applatie, tant du côté de la queue que du côté du nombril ; la chair en est ferme, jaunâtre, a de l'eau très sucrée, bonne en Mars & Avril.

La Renette d'or, pomme d'assez bonne grosseur, aussi ronde que longue, très-jaune, mouchetée de rouge, la chair ferme, a de l'eau sucrée ; bonne en Février & Mars.

La Coussinotte, pomme de moyenne grosseur, plus longue que ronde, prend aisément le rouge, a de l'eau trés-sucrée, la chair ferme, bonne en Février & Mars.

Le Cœur de Pigeon, pomme de moyenne grosseur, plus longue que ronde, formée en cœur, prend aisément le rouge, est beaucoup estimée, bonne en Février & Mars.

Le Verdin d'Hyver, grosse pomme, plus longue que ronde, a la peau rayée de jaune &

de rouge, ſon eau eſt trés-ſucrée ; elle eſt bonne en Février & Mars.

Le Rambour d'Hyver, groſſe pomme, plus ronde que longue, verte d'abord, jaunit en muriſſant, a de l'eau des plus ſucrées, on en fait cas, peut ſe garder jusques dans le mois de Mai.

Deſcription de la Vigne.

LA Vigne eſt une eſpéce d'arbriſſeau, dont les tiges ſont foibles, tortues, couvertes d'une écorce griſâtre, elle pouſſe de longs ſarmens & des bourgeons garnis d'urilles rampans ou s'accrochans aux arbres qui les avoiſinent, ſes feuilles ſont belles, larges, preſque rondes, découpées en cinq parties, dentelées, vertes, luiſantes & rudes au toucher. Ses fleurs, qui ont de l'odeur, ſont d'un blanc jaunâtre, petites, compoſées chacune de cinq fleurons : les fleurs tombées, il ſuccéde des fruits ronds ou ovales, ramaſſés, preſſés & joints les uns contre les autres, formant une groſſe grappe, verte, d'un goût aigret d'abord, & qui, en muriſſant, prennent une couleur blanchâtre ou rougeâtre, violette, griſe ou noire, ſelon l'eſpéce ; ils ſont remplis d'un ſuc doux & agréable, ce fruit eſt le raiſin.

Propriété du Raisin.

LE Raisin adoucit les âcretés de la poitrine & de la toux; il amolit, lâche le ventre, excite les crachats.

Enumération des meilleurs Raisins.

LE Saint-Bernard.
Le Chasselas.
Le Griselet.
Le Muscat rouge & blanc.
Le gros violet.
Le gros bleu d'Ay.
Le Sciouta.

Aprés les instructions données sur les Jardins potagers & fruitiers; les Orangers, quoiqu'assez rares dans ce climat, peuvent néanmoins en faire partie: il ne sera pas hors de propos d'annoncer aux Curieux la maniere de les cultiver & de les gouverner.

TRAITÉ DE L'ORANGER.

Description de l'Oranger.

L'ORANGER eſt un arbriſſeau qui fait l'ornement des Jardins : ſes racines ſont jaunâtres, dures & fibreuſes : ſa tige eſt de moyenne groſſeur, couverte d'une écorce aſſez épaiſſe, unie, de couleur brunâtre : ſes feuilles ſont oblongues & dans quelques eſpèces elles ſont découpées vers la queue, toujours vertes, luiſantes & tranſparantes : ſes fleurs ſont belles, blanches & de beaucoup d'odeur, compoſées de cinq fleurons diſpoſés en étoile, & portées ſur un calice rond ; ces fleurs paſſées, il ſe forme un fruit rond, gros comme une pomme, couvert d'une écorce égale, charnue, épaiſſe, de couleur verte au commencement, & qui devient jaune, dorée, luiſante & ayant de l'odeur en muriſſant : cette écorce couvre & renferme une chair jaunâtre, remplie d'une ſubſtance & d'un ſuc doux & des plus agréable au goût ; dans laquelle ſe trouvent des ſemences blan-

ches, dures, oblongues, pointues d'un côté, ovales de l'autre, ayant le goût un peu amer; il y en a auſſi d'autres eſpéces dont le fruit vient plus petit, le gout amer & acide.

De la maniere d'élever les Orangers de Grains.

ON ne peut douter que les Orangers ne ſoient un des principaux ornemens des Jardins; c'eſt l'arbriſſeau le plus difficile à cultiver; mais c'eſt auſſi le plus agréable: l'on peut dire que faiſant la décoration des Jardins pendant l'Eté, il forme la beauté de la ſerre durant l'Hyver.

Il offre en tout temps, même en plein Hyver une verdure charmante, qui, ſi la choſe étoit poſſible; pourroit conſoler des ravages dont le froid piquant afflige les arbres fruitiers, & fait ceſſer les opérations des végétaux.

Avec quelques peines & des ſoins, on peut ici, comme dans les Pays chauds, élever les Orangers des pepins tirés des Oranges & de Citrons bien murs: voici la maniere de ſe conduire pour multiplier cet arbriſſeau.

1°. Faire pendant l'Hyver une proviſion de pepins d'Oranges & de Citrons.

2°. Vers la fin du mois de Mars dépoſer les pepins dans des pots à fleurs ou ſur des terrines remplies au fond de trois ou quatre pouces de

crottins de cheval, qu'on a ſoin de bien preſſer.

3°. Se ſervir d'une bonne terre argilleuſe & legere pour mettre ſur ces crottins à deux pouces près du bord.

4°. Placer les pepins ſur cette terre à la diſtance d'un pouce les uns des autres & y ajouter un pouce de terre par-deſſus: étant ainſi ſemés, il s'agit de les faire lever promptement & pour cet effet avoir à une bonne expoſition une petite ſerre vitrée, large de quatre à cinq pieds, longue de ſix ou huit, profonde de trois & un amphithéatre au-dedans, compoſé de trois ou quatre degrés, pour y poſer les pots ou terrines nouvellement ſemés.

On ne peut aſſez louer l'utilité d'une ſerre vitrée pour y faire croître promptement du jeune plant d'Oranger, & y faire fleurir les vieux dans les ſaiſons même les plus rudes, par le ſecours du fumier de cheval tiré nouvellement de l'écurie & que l'on jette dans le fond de la ſerre, ſur lequel on poſe les caiſſes : le fumier s'échauffe inſenſiblement, la chaleur monte, ſe communique à l'Oranger dans ſa caiſſe, le ranime & le fait fleurir.

S'il arrivoit que la ſerre fut trop chaude, il faut néceſſairement la tenir ouverte deux ou trois heures pendant le jour, afin de faire évaporer le trop de chaleur très-pernicieuſe à l'Oranger; & lorſque l'on s'apperçoit que le fumier perd ſa chaleur, on doit le remuer de temps en temps pour lui occaſionner encore une nouvelle cha-

leur d'une quinzaine de jours, ou bien il faut en substituer du nouveau pour entretenir une chaleur proportionnée, jusqu'à ce que l'on voye des fleurs suffisantes sur la tête de l'Oranger ; alors la chaleur ne doit plus être si violente, il faut la ménager & la rendre plus modérée, sans quoi l'arbre en souffriroit trop & seroit en danger de se dépouiller peu à peu de ses feuilles ; mais, comme bien des Jardiniers, ou d'autres personnes, qui veulent se mêler d'élever des jeunes Orangers, n'ont point la commodité d'une serre vitrée, on doit exposer les pots & les terrines au grand Soleil, & au défaut de pluyes les arroser, toujours dans la chaleur du jour.

Lorsque les pepins sont levés & sortis de terre, il est à craindre qu'ils ne soient coupés & mangés par les insectes, nommés cloportes : pour l'éviter, il faut élever les pots & les terrines sur quelques pierres à la hauteur d'un pied & avoir attention qu'il n'y ait point à portée des morceaux de vieux bois pourri, dont ces Insectes proviennent & remplissent le lieu où ils se retirent.

On suppose après deux ans ces éleves assez forts pour être séparés les uns des autres, il faut alors les planter plus au large, afin de les faire profiter : pour cet effet, commencer à tremper la terre, afin d'avoir la facilité de faire tout sortir à la fois, en renversant les pots ou les terrines, les séparer proprement les uns des autres avec un couteau, en leur conservant le plus de

gazon qu'il eſt poſſible; couper le bout des racines, les planter enſuite dans des petits pots, dont on a eu ſoin de faire proviſion avec une bonne terre argilleuſe mêlée de terreau de vieille couche; après qu'ils ſont plantés, les arroſer très-médiocrement, crainte de pourriture, & toujours en plein Soleil; on fait ce travail ordinairement dans le mois d'Avril.

De la maniere & du temps d'écuſſonner les Orangers.

CEs jeunes plants parvenus à un certain degré, & ayant atteint environ la groſſeur d'une plume de cigne, il faut les écuſſonner en Juillet, qui eſt le temps du fort de leur ſéve.

Les écuſſons doivent toujours ſe prendre ſur Orangers de bonne eſpéce, & toujours ſur des branches bien nourries: on ne doit jamais ſe ſervir du bois de la derniere ſéve, ainſi qu'il ſe pratique pour les fruits à pepins, il faut du bois de deux à trois ſéves pour y lever les écuſſons, étant plus fort & plus rond, l'écuſſon s'attache & ſe joint mieux. Cette opération ſe fait de même qu'aux fruits à pepins ou à noyaux: après que les jeunes Orangers ſont écuſſonnés, on les met à l'ombre pendant ſept à huit jours, afin de les faire reprendre plus aiſément, vers la fin d'Octobre on les tranſporte à l'abri des injures de l'Hyver, & vers la mi-Avril ſuivant on voit

ceux qui ont repris. Alors on les coupe à un demi-pouce au-dessus de l'écusson : lorsque les écussons ont produit de beaux jets à la hauteur qu'on veut les avoir, on en coupe l'extrêmité ; cette taille fait pousser des branches propres à former la tête de l'Oranger.

Lorsqu'ils commencent à se former & à prendre figure, on doit porter ses attentions plus loin ; c'est-à-dire, envisager l'avenir : commencer d'abord par leur former des têtes semblables à celle du champignon assis sur sa pédicule.

En taillant un Oranger dans sa plus tendre jeunesse, il faut avoir dans l'idée la forme qu'il convient lui donner, afin de ne retrancher aucune branche qu'avec discernement.

Avant d'aller plus loin, il faut observer qu'un Oranger écussonné de trois ou quatre années doit être transplanté plus au large & dans un plus grand pot, qui sur-tout doit être bien percé dans le fond, pour l'écoulement de l'eau des arrosemens.

Des Terres propres aux Orangers.

LES terres à mettre en usage pour planter les Orangers doivent être argilleuses, meubles, legéres, mêlangées d'un tiers de terreau de vieilles couches bien pourries : le mêlange fait, il faut exposer cette terre aux injures des saisons, la remuer de temps en temps pour

la rendre plus meuble, parce que rien n'eſt plus pernicieux à l'Oranger qu'une terre ferme, revêche & aquatique.

Après que cette terre eſt reſtée expoſée aux injures des temps on l'emporte dans un lieu ſec pour la paſſer par le crible le plus ſouvent & le plus finement qu'il eſt poſſible, il faut toujours ſe précautionner d'en avoir de repoſée ſix mois ou un an avant d'en faire uſage.

Eviter ſoigneuſement de planter les Orangers dans une terre humide, parce qu'elle doit être foulée & preſſée à force dans les caiſſes, ſans quoi elle ſeroit trop dure & incapable de produire, funeſte & mortelle à l'Oranger, qui demande une terre abſolument meuble & legére; c'eſt ce qu'on ne ſçauroit trop recommander.

De la deſcription des Caiſſes, de la maniere d'encaiſſer les Orangers & du temps de le faire.

LEs caiſſes propres aux Orangers doivent être de bois de chêne, ſoit petites ou grandes, & toujours proportionnées à la force & à la groſſeur de l'arbre: les planches doivent avoir un pouce d'épaiſſeur, montées ſur quatre piliers de bois en quarré, garnies chacune de deux crochets de fer pour la facilité du tranſport. Pour conſerver les caiſſes & le faire durer plus

long-temps, il faut les faire goudronner en dedans. Lorſque l'on eſt diſpoſé à encaiſſer les Orangers, il faut conſidérer :

1°. Leur groſſeur, afin de leur donner des caiſſes proportionnées à leur force & vigueur.

2°. Obſerver qu'une caiſſe de vingt pouces en quarré doit être percée de vingt trous dans le fond, aſſez larges pour que l'on puiſſe aiſément y paſſer le petit doigt.

3°. Mettre dans le fond de chaque caiſſe des morceaux de pierre blanche, gros comme le poing, juſqu'à ce que le fond en ſoit entierement couvert; ces pierres contribuent beaucoup à tenir les paſſages libres aux eaux des pluyes & à celles des arroſemens.

4°. Les pierres blanches rendent le fond d'une caiſſe ſec, échauffent l'arbre, aident à rendre l'Oranger agréable & verd, ſont favorables à leur nourriture ence qu'elles retiennent les ſucs qui proviennent des pluyes & des arroſemens.

5°. Après avoir couvert de pierres le fond des caiſſes, on les remplit de terre un peu plus qu'à moitié, à proportion de la hauteur, il faut enſuite fouler cette terre & l'entaſſer à force avec un fort morceau de bois; cela fait, on retire l'Oranger de ſon pot ou de ſa vieille caiſſe, en prenant des meſures pour ne pas rompre ſon gazon.

6°. L'Oranger étant tiré de ſa caiſſe, on prend un couteau ou une ſerpette bien tranchante, pour lui couper un grand tiers de ſa

motte le plus égal qu'il est possible, tant sur la rondeur que par-dessous, parce que pour peu qu'elle ne soit point coupée ainsi, l'Oranger panchera toujours de quelque côté qu'on puisse le tourner.

7°. L'arbre étant prêt à planter, il est à propos de faire tremper le reste de sa motte dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien imbibée, ce qui se connoît lorsque l'eau ne bouillonne plus, puis on la retire, pour la poser juste au milieu de la caisse : il faut ensuite remettre de la terre sur les racines & la bien presser de façon & avec attention à ne point déranger l'arbre de la place où il est posé.

8°. Observer de ne point trop enterrer l'arbre, parce qu'on doit toujours voir le gros des premieres racines, que l'on laisse un peu découvertes pour être mieux frappées du Soleil.

9°. Lorsqu'un Oranger est trop gros & qu'un homme seul ne pourroit le tirer de sa caisse avec la motte, il doit se servir d'une poulie attachée à quelque chose & élevée au-dessus de l'Oranger, par le moyen d'une corde attaché au corps de l'arbre, il le tirera doucement hors de la caisse : si les Orangers sont d'une grosseur extraordinaire, il faut avoir recours à une grue, & lorsqu'ils sont retirés des caisses & suspendus en l'air, il faut retrancher la moitié des mottes & le superflu des racines, puis les descendre dans d'autres caisses destinées à les recevoir.

Quelques-uns prétendent que le temps de

rencaisser les Orangers est à la fin de Septembre, d'autres veulent que ce soit au commencement de Mai; on peut réussir dans l'une & dans l'autre saison, ainsi il faut laisser le choix du temps de faire cette opération à la discrétion du Cultivateur. Dès que les Orangers sont bien replantés, rencaissés & qu'on a soin de les arroser en la maniere ci devant prescrite, ils viendront bien: si le rencaissement se fait en Mai, on doit les placer à une belle exposition pour en faire l'ornement du Jardin; si c'est à la fin de Septembre, on les transporte tout de suite dans la serre.

Compositions d'arrosemens particuliers, propres aux Orangers, pour s'en servir trois ou quatre fois pendant l'Eté.

IL faut placer au mois de Mars en quelque coin du Jardin un grand vase, cuvier ou tonneau, y mettre environ plein une manne de crottins de mouton, autant de fiente de pigeon & une demie manne de scieures de cornes dont on se sert à faire des peignes : remplir ce vase avec de l'eau de pluye, prendre soin de bien mêler le tout ensemble, laisser reposer ce mélange un mois ou six semaines avant d'en faire usage, cette composition alors est une espéce de sirop, un baume admirable, dont la force & la

vertu

vertu extraordinaire donnent à l'Oranger une parfaite nourriturre: on ne doit faire semblable arrosement que trois ou quatre fois pendant l'Eté, une fois tous les mois seulement & toujours en plein Soleil: à l'égard des autres arrosemens ordinaires, il faut les faire plus souvent & dans la chaleur du jour; mais au mois de Septembre, que les nuits commencent à devenir froides, les arrosemens doivent être très-modérés.

Des inconvéniens qui arrivent aux Orangers.

LEs Orangers, ainsi que les arbresfruitiers sont aussi sujets à des infirmités; elles se connoissent aux feuilles lorsqu'elles deviennent molles, se flétrissent ou jaunissent.

Il faut dans le moment même prendre garde à la terre, qui sera quelquefois séche au-dessus des caisses, & trop humide au-dedans, ce qui provient d'avoir été trop souvent arrosée; on doit pour lors diminuer & rallentir les arrosemens. Si au contraire le-dessus des caisses étoit humide & sec dans le fond, pour lors il faut redoubler les arrosemens. On s'imagine qu'en arrosant tous les deux ou trois jours, cela doit suffire, c'est un grand abus, sur-tout dans de grandes sécheresses.

On doit, 1°. Faire attention aux caisses, les

examiner & voir ſi elles ne ſont pas défectueuſes, s'il n'y a point quelques fentes qui pourroient donner un paſſage trop libre aux eaux des arroſemens.

2°. Il peut encore ſe trouver des vers dans les caiſſes, capables de faire d'aſſez grands trous pour faciliter l'ecoulement des eaux : ces ſortes d'inſectes font d'ailleurs un tort conſidérable aux Orangers en rongeant leurs racines, en donnant ouverture aux eaux, qui s'écoulant trop rapidement, n'ont point le temps d'humecter la terre, ce qui rend l'arbre languiſſant.

3°. Si on remarque que ce ſoient des vers, on peut y apporter du reméde par le ſecours d'un demi-boiſſeau de broue de noix, qu'on fait tremper dans l'eau l'eſpace de vingt-quatre heures ; après quoi il faut ſe ſervir de cette eau pour arroſer copieuſement les Orangers, elle fera ſortir les vers que l'on peut prendre facilement & les écraſer.

4° On doit encore conſidérer que la fourmi donne encore à l'Oranger une atteinte plus forte, non ſeulement elle coupe les jeunes branches dès l'inſtant même de leur pouſſe ; mais elle mange les fleurs qui ne font que paroître, le nombre en eſt ſi grand, que la fourmiliere courre & monte ſur l'arbre avec action & fureur, pour ſe repaître de la ſéve, des branches, des feuilles & du ſuc de ſes fleurs.

Pour y remédier, il faut faire une trace autour du corps de l'arbre avec de la pierre blan-

che, ou coller du parchemin autour du tronc & le couvrir avec de la glue, ce qui arrête l'insecte & l'empêche de monter à la tête de l'Oranger; on peut encore se servir du charbon de faulx, en frotter le corps de l'arbre pour le noircir entierement : lorsqu'il vient à pleuvoir cette pluye tombe sur la tête de l'Oranger descend le long du tronc & peut emporter le charbon, n'importe, sauf à recommencer, on en verra l'effet.

Autre inconvénient que les Orangers ont à essuyer : leurs branches & leurs feuilles s'emplissent de punaises ; ce misérable insecte s'engendre ordinairement sur des Orangers négligés, languissans faute de soins & de culture, soit pour n'avoir point été arrosés, taillés, rencaissés dans le temps, ou faute de nourriture; car il en est à peu près des Orangers comme des personnes, qui, pour se bien porter, ont besoin d'être bien entretenus.

Lors donc qu'on apperçoit les branches des Orangers attaquées & infectées de semblables insectes, il faut aussitôt prendre une petite brosse qu'on trempe dans du vinaigre & en frotter toutes les branches & les feuilles attaquées : il y auroit tout à craindre pour l'arbre, si l'on attendoit la multiplication de cette vermine à un certain point, les brosses seroient alors inutiles, il faudroit dépouiller l'Oranger de toutes les feuilles attaquées, & prendre un morceau d'éponge trempée dans une eau salée pour frotter

toutes les branches les unes après les autres, jusqu'à ce qu'il ne reste aucune apparence de punaises.

Pour prévenir encore un accident ordinaire aux Orangers, qui est des plus essentiels, il ne faut point en laisser approcher les personnes du sexe lorsqu'elles se trouvent en certains temps; cela seul est capable de les faire tous périr, la jaunisse s'empare de l'arbre, il se flétrit, il languit, le mal s'invétere insensiblement & devient incurable.

Du choix qu'il faut faire des Orangers qu'on achete

LORSQUE l'on veut acheter des Orangers, on ne sçauroit prendre trop de précautions. Ils nous viennent des Pays étrangers tout simplement, soit en motte, soit en bâton : dans le premier cas on ne peut s'y tromper, parce qu'on s'apperçoit facilement si la motte de terre qui entourre les racines est supposée ou naturelle ; outre cela, il y a quelques branches avec leurs feuilles, dès qu'elles cassent en les pliant, l'arbre est en bonne séve, on ne doit rien craidre pour sa reprise, au lieu que si les feuilles obéissent sans se rompre c'est un très-mauvais présage.

A l'égard des Orangers en baton, tout nuds, sans branches ni feuilles, on juge de leur bonté

par l'écorce; si elle n'est point ridée & desséchée [ce qui peut se découvrir en incisant quelques endroits] elle se dérache de son bois & c'est une bonne marque : si elle y tient, c'en est une très-mauvaise : alors ce sont des arbres altérés dont la reprise est douteuse. Au surplus, le bois découvert par l'incision doit paroître humecté du suc nourricier, l'écorce doit être jaunâtre & non noirâtre, comme il arrive ordinairement : cette noirceur ne provient que d'un trop grand & fréquent arrosement en chemin : c'est précisément par-là que les Marchands étrangers tâchent de duper ceux qui en achetent ; on ne doit point faire cas des arbres atteints de semblables défauts.

A l'égard de ces Orangers qui nous viennent des Pays chauds & étrangers, je puis assurer qu'ils ne subsistent ici que par artifice : ils sont parmi nous comme des Etrangers, à l'humeur desquels nous devons nous faire & nous accommoder ; il vaut mieux, pour ce Pays, en élever de graines ; ils sont originairement naturalisés au climat, on peut les dresser comme l'on veut, ils durent plus long-temps, & on évite d'être trompé.

De la construction d'une bonne Serre.

APrès avoir cultivé & gouverné les Orangers, placés pendant l'Eté au milieu du Jardin, il faut, vers la fin d'octobre, plutôt même, si les nuits froides commencent à se faire sentir, les transporter dans la serre pour les conserver l'hyver, & les tenir à l'abri des frimats & du froid piquant, qui leur est si funeste.

Pour bien disposer une serre, il faut ; 1°. Qu'elle soit placée à une bonne exposition, au Levant où au Midi, jamais au Nord.

2°. Elle doit être bâtie de bonnes murailles & voutée sur poutres ou soliveaux.

3°. Prendre toutes les mesures pour la rendre saine & bien séchée.

4° Elle doit avoir une forte porte, coupée en deux, de maniere que le haut puisse rester ouvert & le bas fermé.

5°. Il doit y avoir une ou plusieurs grandes fenêtres bien joignantes & avec de bons chassis doublés.

6° Les fenêtres doivent être placées à peu près vis-à-vis la porte & faites de maniere qu'on puisse les ouvrir & fermer quand on veut, ne seroit ce que pour y faire entrer & sortir l'air ; parce qu'il n'est point de plus grand secours à l'Oranger.

7° Il doit y avoir une petite cheminée avec

un petit poële, qu'il faut allumer lorsqu'il géle dans la ſerre & qu'on doit éteindre quand on ſent unechaleur modérée.

Avant d'aller plus loin, il faut obſerver que lorſque les Orangers ſont rentrés dans la ſerre, on doit toujours tenir le deſſus de la porte & les fenêtres ouvertes, tant qu'il géle aſſez fort pour pénétrer dans l'orangerie; mais auſſi, avoir attention de la tenir fermée dans un temps de brouillard & d'humidité.

Lorſque les gelées commencent à ſe faire ſentir, il faut tout fermer, ſe munir d'une futaille ou cuvier rempli d'eau pour les arroſemens, & de plus, poſer dans la ſerre, près de la porte & des fenêtres, de petits vaſes remplis d'eau: ſi la gelée pénétre, les vaſes ſeront gelés avant la terre des caiſſes: ſi cela arrive, il faut mettre le feu au poële, & l'entretenir juſqu'à ce que l'eau des vaſes ſoit dégelée, enſuite il faut arroſer, en donnant à chacune des grandes caiſſes environ un pot d'eau, & à proportion aux plus petites, & ne point manquer, chaque fois qu'on allume le poële, d'arroſer auſſitôt qu'on l'éteint.

La gelée paſſée, ou même lorſqu'il commence à dégeler, il faut ouvrir la porte & les fenêtres, afin d'y faire entrer & ſortir l'air, ce qui fait un bien merveilleux aux Orangers. S'il arrivoit que les feuilles d'un Oranger vouluſſent tomber & l'arbre ſe dépouiller étant dans la ſerre, il faut, au premier beau jour de temps doux & tempéré, le porter au grand air l'eſpace de

vingt-quatre heures ſeulement, afin d'empêcher la chûte entiere de ſes feuilles.

Du temps de tirer les Orangers de la Serre, & de la maniere de cultiver ceux qui ſont languiſſans.

APRÈS tous les ſoins & attentions que l'on a eu pendant l'Hyver pour conſerver les Orangers dans la ſerre : s'il n'y a plus d'apparence de gelée, on laiſſe la porte & les fenêtres ouvertes depuis ſix heures du matin juſqu'à quatre heures après midi, afin que l'air puiſſe paſſer à travers, que l'aſpect du Soleil les échauffe doucement & leur donne de nouvelles forces.

Le Printemps étant venu, la ſéve de ces arbriſſeaux ſe réveille & ſe fomente, étant continuellement en action & dans un mouvement perpetuel, alors cette ſéve agiſſant peu à peu, devient plus animée ; il faut de temps en temps les arroſer d'abord médiocrement, enſuite un peu plus ſuivant leurs beſoins, la connoiſſance & le diſcernement du Jardinier.

On ne doit point tout de ſuite tranſporter les Orangers de la ſerre dans leur emplacement d'Eté, il faut auparavant les accoutumer peu à peu à l'air & au ſoleil, les placer huit à douze jours dans un endroit un peu renfermé, le long de quelques murailles, à l'abri des vents froids & des injures des temps.

Quelque beau que le temps nous paroiſſe, il ne faut point les placer au Jardin que vers la mi-Mai; l'expérience prouve que le temps n'eſt pas encore tout-à-fait ſûr plutôt, & que la ſaiſon, par intervalle, donne encore de mauvaiſes influences.

S'il arrive que la ſerre aít cauſé, pendant l'Hyver, du dérangement à quelques Orangers, il eſt certain que ce dérangement ne provient que d'un défaut de culture, ou de ce qu'ils y ſont entrés languiſſans. Tels ſont ceux qui ne produiſent que des foibles & courtes branches, des feuilles très-petites, qui naiſſent les unes près des autres recocquillées, ſans force, ſans vigueur, jaunes & pour ainſi dire tombées en létargie: ce ſont-là des marques évidentes & des ſymptomes certains qu'ils ont beſoin du ſecours du rencaiſſement & ſans délai, en leur ſubſtituant une terre ſucculente; c'eſt-à-dire, une terre proportionnée à leur foibleſſe pour les ranimer.

Si, après avoir été ainſi rencaiſſés, ils ne produiſent du bois avec force & vigueur, il faut l'année ſuivante, vers la fin d'Avril, les couper à tête; c'eſt-à-dire, tailler ſur vieux bois à deux ou trois pouces prés du corps & appliquer ſur cette taille la cire jaune ou rouge.

On doit bien ſe garder de couper un Oranger à tête lorſqu'il eſt nouvellement rencaiſſé, mais bien l'année ſuivante, ſi l'arbre le demande; autrement ce ſeroit le mettre en danger de périr

comme n'ayant pas encore profité de sa nouvelle nourriture, ni fait des racines assez fortes pour produire du jeune bois sur le vieux.

De la taille des Orangers.

L'ART sert beaucoup à la nature, & lorsqu'il s'y joint, les productions en sont bien plus belles: les Orangers ne donnent jamais de plus belles fleurs que lorsqu'ils sont cultivés avec soin; leur figure, lorsqu'on les taille dans les régles, plaît infiniment davantage.

La régle générale sur la taille est la même pour les arbres fruitiers, à l'exception seule de l'Oranger, dont il faut toujours considérer les branches vigoureuses avec plus de soins & de ménagemens pour leur figure.

Le but de cette taille est de leur faire acquérir de belles têtes & produire de belles fleurs; quant au fruit, c'est une rareté; il paroît même assez inutile d'y songer, vu la nature du climat; les chaleurs ne sont point suffisantes pour le conduire à une parfaite mâturité, & d'ailleurs on nous apporte ses fruits mieux conditionnés & à juste prix.

La taille à faire sur la tête des Orangers doit consister à s'attacher à les voir beaux, vigoureux en branches & en feuilles, sans trop s'embarrasser des fleurs; puisqu'ordinairement elles viennent toujours en assez grande abondance,

& que l'on eſt ſouvent obligé d'en retrancher, pour ſoulager les arbres.

Il faut toujours conſerver les plus fortes branches, même les gourmandes pour peu qu'elles ſoient bien placées & qu'elles puiſſent contribuer à la beauté de l'arbre, enſorte que la perfection qu'on doit donner à la tête de l'Oranger eſt de lui faire acquérir une forme égale dans ſa rondeur, ou, comme on l'a dit ci-devant, la figure d'un champignon naiſſant, plat, arrondi, ſans qu'aucune branche ſurmonte les autres; ils doivent être bien garnis & n'y point appercevoir de vuide.

On doit encore retrancher plus de bois & faire la taille plus courte ſur les Orangers rencaiſſés d'un an, que ſur ceux qui le ſont depuis quelques années, parce qu'ayant ôté une partie de leurs racines en les changeant de caiſſes, on leur laiſſe moins de branches, afin que les racines puiſſent mieux nourrir celles qui reſtent. Il faut, pour tailler à propos les Orangers, éviter un temps trop humide ou trop chaud & profiter d'un temps tempéré.

L'attention eſſentielle à avoir dans la taille des Orangers, eſt de toujours tailler les branches uniment, ſur-tout les fortes, ſans y laiſſer des ergots excédens: le temps le plus convenable pour retrancher quelques unes des groſſes branches eſt environ la mi-Mars, avant de les ſortir de la ſerre.

Enfin, la culture de l'Oranger eſt beaucoup

plus agréable que celle de tous les autres arbres: la plûpart, aux approches de l'Hyver, se dépouillent en ce climat de leurs fruits & de leurs feuilles, & sont obligés de se reposer pour acquérir des forces au Printemps. Les Orangers ne sont pas de même, ils se perpétuent d'année à autre sans changement; la séve y est toujours en action, dans une agitation perpétuelle, & quoiqu'ils ne soient hors de la serre qu'environ cinq mois, ce temps suffit pour les entretenir dans leur perfection, il est surprenant que si peu de temps pour profiter des secours du ciel, des influences du Soleil & de l'air, puisse mettre cet arbrisseau en état de résister au changement & aux variations des saisons contraires.

Il est à remarquer qu'en Europe il n'y a point d'arbre de plus longue durée que l'Oranger, pourvu qu'il soit taillé, arrosé, amendé, rencaissé & enserré en temps & lieux suivant les régles ci-dessus.

Propriété de l'Oranger.

L'ORANGE douce est humectante, rafraîchissante, propre à désaltérer; celles ameres, plus petites, sont fort estimées, fortifient l'estomac; leur suc est cordial & humectant.

DE L'ORIGINE
DES
JARDINS A FLEURS.

DANS les premiers siécles, les hommes les plus adroits, les plus ingénieux, ceux qui avoient plus de capacité furent les premiers Jardiniers; ils continuerent d'en faire une partie de leurs occupations & de leurs exercices, jusqu'à ce qu'étant obligés de vacquer à l'invention & à l'accroissement des nouveaux arts, ils se firent aider dans leurs Jardins par leurs Domestiques, qui ne refuserent pas eux-mêmes de prendre le titre de Jardinier: dans les siécles suivans, lorsque l'on crut avoir assez pourvu au nécessaire, & que parmi les hommes il se fut établi des distinctions & des différens degrés de fortune, il arriva que le plaisir de la vûe & de l'odorat fit naître la curiosité d'avoir des fleurs; ensorte qu'on se mit à rassembler une partie choisie de toutes les belles fleurs, qui faisoient un coup d'œil charmant & répandoient une odeur agréable dans les champs, où elles étoient confusément répandues.

Ce furent donc des Jardiniers, qui en commencerent la culture : dans la suite des temps on voulut en avoir de plusieurs espéces, ainsi qu'il se pratique aujourd'hui : on commença à faire des Jardins particuliers, appellés aujourd'hui Jardins à fleurs.

N'étant pas possible qu'un seul Jardinier puisse en même temps & tout à la fois vacquer à la culture des légumes, des fruits & des fleurs, il fallut établir une seconde classe de Jardiniers pour soulager ceux de la premiere, & ces derniers furent nommés Jardiniers fleuristes.

TRAITÉ
DE LA
GIROFLÉE.

Description de la Giroflée.

LEs racines de la Giroflée ſont blanchâtres, fibreuſes & nerveuſes : ſes tiges montent à la hauteur d'un pied & demi, elles produiſent des branches d'un verd blanchâtre, ſont moëlleuſes & ligneuſes : elle a ſes feuilles longues, pointues, couleur d'un verd foncé & d'un goût âcre : les unes portent des fleurs ſimples à quatre fleurons diſpoſés en croix : d'autres ſont doubles, compoſées de fleurons ſans nombre, diſpoſés en roſe, belles, agréables à la vûe, ayant de l'odeur, de couleur rouge, blanche, panachée, violette ou couleur de roſe. Les fleurs des ſimples étant paſſées, il ſuccéde des ſiliques longues comme le doigt, diviſées en deux loges par une longue cloiſon, remplies d'une ſemence applatie, ronde, de couleur rougeâtre, ou d'un violet obſcur, ayant le goût âcre.

Culture de la Giroflée.

LEs Jardins ne ſont point ornés ſi la Giroflée n'en fait partie : la variété de ſes fleurs & la douceur de ſon odeur la fait beaucoup eſtimer.

Elle ſert par-tout d'un agréable ornement, ſoit dans un parterre, ou dans quelqu'autres piéces de Jardin, ſoit aux fenêtres : ſa figure forme une eſpéce de petit buiſſon touffu, garni de fleurs rouges, blanches, panachées ou violettes, ſelon l'eſpéce: elle fleurit dans le Printems, l'Eté & l'Automne, quand on a ſoin de couper les rameaux auſſitôt que les fleurs ſont ternies.

Elle ſe multiplie de la graine qu'on doit ſemer au mois de Mars dans des vaſes, ſur couche ou en pleine terre bien préparée & à une expoſition favorable.

Lorſque ces jeunes plantes ſont bien levées & ont atteint ſix ou huit feuilles, on les leve proprement pour les planter enſuite dans une autre terre préparée & labourée avec un peu de long fumier, à la diſtance de trois à quatre pouces les unes des autres ; on peut auſſi les laiſſer en pepinieres après les avoir arroſé : au bout d'un mois ou ſix ſemaines, elles doivent, ſi on en a pris ſoin, être repriſes & bien fortifiées, alors on les tranſplante dans une terre fumée & bien labourée.

On

On commence par déplanter ces jeunes plantes les unes après les autres, avec leurs petites mottes de terre à leurs racines, pour les planter ensuite sur des alignemens tirés au cordeau, à la distance de quinze ou vingt pouces les unes des autres, espacés pareillement. La Giroflée viendra au mieux, en prenant soin de détruire les mauvaises herbes, lui donner de petits labours & en les arrosant au besoin.

Sans rien de plus à y faire, on les laisse croître jusqu'à la fin d'Août; alors on coupe l'extrêmité des racines, & pour y réussir, on prend la bêche, on l'enfonce dans la terre autour de la Giroflée; l'extrêmité des racines étant coupée, il faut l'arroser amplement: on doit s'attendre à la voir d'abord flétrir pendant quelques jours, s'il fait un temps chaud; mais dès qu'elle commence à se relever, c'est une marque évidente qu'elle produit d'autres petites racines ou chevelus, il se fait en même temps un gazon ou une motte inébranlable, qui renferme toutes les racines.

L'extrêmité des racines coupée, la plante bien arrosée, on la laisse ainsi jusqu'au commencement d'Octobre; alors (supposant que l'on s'est précautionné de pots de grandeur proportionnée à y planter la Giroflée) il faut se servir d'une terre meuble, légere & mélangée avec un peu de terreau, commencer par poser un morceau de thuile sur le trou dans le fond du pot, un bouchon de paille par dessus & tant soit peu

de terre; après quoi prendre la bêche, l'enfoncer dans la terre à côté de la Giroflée, la déplanter avec le gazon & le plus de terre en motte qu'il se puisse, elle doit être grosse & suffisante pour remplir le pot: si ces pots n'étoient point remplis à un doigt près du bord, on y remet un peu de terre bien pressée, on l'arrose, on l'expose en plein Soleil, sans craindre qu'elle flétrisse: on les laisse ainsi jusqu'au temps que les froidures & les gelées commencent à se faire sentir; alors on les transporte dans la serre ou dans un endroit bien sec & à l'abri des fortes gélées: il ne faut pas oublier de les exposer à l'air lorsque le temps est doux.

Le temps de leur réproduction est environ la mi-Mars; s'il n'envoye plus de mauvaises influences, on les sort de la serre pour les placer à une bonne exposition.

Pour recueillir la graine de Giroflée, il faut, avant l'hyver, en planter quelques simples dans des pots, sur-tout de ceux qu'on croit être de bonne espèce, & les prèserver ainsi que les doubles des injures de l'Hyver.

Propriété de la Giroflée.

SEs feuilles sont cordiales, ses fleurs sont céphaliques, nervalles elles excitent les urines & les mois.

TRAITÉ DE LA CULTURE DES ŒILLETS.

POur ſuivre un ordre naturel dans la culture de l'œillet, nous commencerons par le faire venir de ſemence, qui eſt le vrai moyen d'en varier les eſpèces : il ſe ſeme en pleine terre, ſur couches, dans des terrines ou baquets, en Automne ou au mois de Mars.

Si c'eſt en pleine terre, il faudroit y mettre un demi-doigt épais de terreau par deſſus ; ſi c'eſt ſur couche, le terreau ſuffit aſſez de lui-même.

Si on ſe ſert de terrines ou de baquets, on les emplit dans le fond d'une bonne terre à potager, bien criblée, couverte d'un demi-doigt de terreau. On ſeme les œillets à claire-voie, à plein champ, ou dans des rayons tirés au cordeau, on couvre la graine avec la main ou le râteau, & on l'arroſe incontinent.

Il faut toujours avoir bonne proviſion de graine d'œillets, afin d'en ſemer beaucoup ; car ſouvent, entre un millier de pieds d'œillets de graine qu'on aura plantés, à peine s'en trouvera-t il trois ou quatre qui ſoient dignes des ſoins d'un Fleuriſte curieux.

Les œillets de graine ſe plantent ſur la fin

du mois de Mars ou au commencement d'Avril : ces jeunes plantes croissent jusqu'à l'année suivante sans donner de fleurs.

Lorsqu'ils ont passé l'Hiver dans le premier état, ils pullulent en pied, & poussent des rejettons, du milieu de la plupart desquels s'élevent des tiges qui produisent des fleurs, & d'autres qui ne servent que de marcottes.

Quelques-uns ombragent ces jeunes plants de paillassons ou d'autres choses semblables, sitôt qu'ils sont plantés, afin d'en faciliter la reprise, à moins qu'alors le tems ne soit couvert, & qu'il n'y survienne quelque pluie qui dispense de cette peine. Suppose qu'on ait couvert les œillets durant le jour, il faut les découvrir le soir, pour les faire jouir des influences de la nuit, qui leur sont fort salutaires.

Dans le mois de Juin de l'année suivante qu'ils ont été plantés, les œillets donnent des fleurs ; pour lors on les visite tous ; &, s'il y en a qui soient beaux, on les marque afin de les marcotter, c'est une voie dont on se sert pour en multiplier les plus belles espéces de la maniere qui suit.

De la maniere & du tems de marcotter l'œillet.

Il faut qu'un œillet soit digne des curieux pour le marcotter, & que les marcottes en soient bien nourries : c'est à la fin de Juin ou au commencement de Juillet qu'on fait

cet ouvrage; & pour cela ayez un canif ou un petit couteau qui coupe net, & après avoir choisi entre les marcottes de l'œillet, celles dont les fanes sont les plus fermes & les plus belles, faites-y une incision au milieu du nœud le plus près du pied qu'il est possible, observant que l'entaille n'aille qu'à moitié du nœud, ou aux deux tiers tout au plus, & que depuis ce nœud jusqu'au pied il y ait assez d'étendue pour coucher la marcotte.

Quant à la fente qui se fait le long de la tige, elle ne doit s'étendre qu'à un pouce environ de longueur; il faut mettre dedans un petit bout de feuille d'œillet en maniere de croison.

Cela fait, couchez doucement & adroitement cette marcotte, en la faisant obéir avec le doigt, de maniere qu'elle se couche sans se casser; arrêtez la avec un petit crochet, soutenez la d'un autre petit bâton, si c'est en pleine terre que vous marcottez; car lorsque c'est en pots, les bords la soutiennent assez: puis ayant couvert d'un peu de terreau la partie qui est enterrée, arrosez-la, & laissez ainsi la marcotte jusqu'à ce qu'elle exige de vous d'autres soins.

Ordinairement les curieux se servent d'entonnoir de fer blanc pour les marcottes qui se trouvent trop hautes montées; ils l'emplissent de terreau, dans lequel ils couchent la marcotte, qu'ils soutiennent d'un bâton,

pour l'affermir; puis, lorsqu'ils ont marcotté les œillets, ils ont soin de les arroser.

Si c'est en pleine terre qu'on a marcotté, il faut, durant les trois premiers jours, couvrir les marcottes pour les garantir du soleil, qui pour lors les flétrit: si c'est en pots on les porte à l'ombre.

Les marcottes doivent avoir pris racine vers le huit ou le douze de Septembre tout au plus tard; c'est à quoi on doit prendre garde lorsqu'on veut les lever; s'ils n'ont poussé que de petites fibres presque imperceptibles, il faudra une couche médiocrement chaudes & y mettre les pots où seront les marcottes.

Il est vrai que les marcottes qui sont en pleine terre, n'ont pas le même avantage, c'est pourquoi aussi en périt-il bien plus qu'en pots; mais l'inconvénient n'arrive pas toujours; on y voit des marcottes, non reprises en ce temps, passer l'hiver en cet état, & sur la fin de Mars prendre. Les marcottes d'œillets veulent le grand soleil & de fréquents arrosemens.

De la maniere d'œilletonner les œillets.

L'œillet se perpétue encore d'œilletons ou *tions*, nommé ainsi par quelques-uns: voici comment.

On considere le pied d'œillet qu'on veut œilletonner; car ayant choisi les œilletons les plus médiocres, on les coupe avec des

ciſeaux, à deux ou trois nœuds près du cœur, qui eſt l'endroit d'où ſortent les feuilles; on obſerve qu'il n'y en ait point d'avantage.

Enſuite on fend l'œilleton en croix par la partie d'en bas de la tige, dans le nœud qui en eſt le plus proche; on conduit la fente juſqu'au ſecond; & ayant coupé les extrêmités des fanes juſqu'à trois doigt près du cœur, on jette l'œilleton au ſoleil pour le faire un peu flétrir, après quoi on le met tremper en eau juſqu'à ce qu'il ait repris ſa premiere vigueur.

Pour lors on a des pots tout prêts ou des baquets remplis d'une terre à potager bien criblée, & couverte de deux pouces épais de terreau; on y fiche les œilletons juſqu'au ſecond nœud; on preſſe la terre, afin qu'elle les tienne plus preſſés; c'eſt ce qui en facilite la repriſe, & qui l'avance: cela fait, on arroſe le plant, ce qui y contribue encore.

On œilletonne les œillets dans le même tems qu'on les marcotte, & les œilletons reſtent ainſi juſqu'en Septembre qu'ils ont pris racines, & qu'on les leve pour les emporter.

De la terre propre aux œillets, & comment les y planter.

Pour compoſer une terre propre à l'œillet, il faut prendre un tiers de bonne terre à potager, un tiers & demi de terreau de couche, un tiers & demi de terre jaune, bien cribler

le tout, & les mêler ensemble; ensuite on en remplit des pots de terre de moyenne grandeur, plus larges par le haut que par le bas, afin que, lorsqu'il faut dépoter les œillets, on en puisse venir à bout plus facilement.

Il faut un peu fouler la terre dans les pots, parcequ'elle s'affaise toujours trop sans cette précaution & en mettre jusqu'à un doigt près du bord, puis on acheve de les remplir de terreau.

La terre ainsi mise, on leve adroitement la marcotte, on la sépare du pied, en la coupant avec un couteau le plus près de son origine qu'il est possible; puis, après qu'on en a rogné l'extrêmité des feuilles, on la plante. Le tems qui convient le mieux à cet ouvrage est toujours vers la Saint Remi.

Et, pour planter une marcotte comme il faut, on fait un trou au milieu du pot avec le doigt, suffisamment profond, on y insere la marcotte, on presse la terre contre la racine, puis on l'arrose; ensuite on porte les pots à l'ombre durant dix ou douze jours, qui est le tems où le plant doit être repris; après cela on porte ces pots dans un endroit exposé au levant.

Comme l'œillet n'est pas beaucoup sujet à être endommagé des gelées, il est bon de lui laisser essuyer les premières; il n'en est que plus à l'épreuve dans la serre, où l'on met les pots pour les y laisser jusqu'au printemps: on peut

ſe contenter d'une chambre ou d'autres endroits à l'épreuve de l'air le plus froid.

Si l'Hiver étoit doux, & que la terre des pots parut trop ſeche, il ſeroit bon d'arroſer les œillets legérement avec de l'eau tirée récemment d'un puits.

Le temps de ſortir les œillets de la ſerre n'eſt point preſcrit; c'eſt l'hiver plus ou moins de durée qui le détermine, quoique vers pâques on voie ordinairement les Fleuriſtes s'empreſſer de les mettre à l'air, c'eſt-à-dire, néanmoins, dans un lieu à couvert des frimats de la ſaiſon, & où le ſoleil ne donne point.

Il faut petit à petit accoutumer les œillets en pots à ſe faire au grand air, puis au ſoleil.

S'il y a quelques feuilles ſur les œillets qui parroiſſent pourries, on les arrache ou on les coupe tout proche du tronc, & le plus promptement qu'on peut.

Après un certain intervalle de tems on tranſporte les pots au levant; on en voit qui réuſſiſſent au midi, à l'aide des arroſemens qu'on leur donne toujours après que le ſoleil eſt couché.

Lorſque les œillets commencent à dardiller on prend des baguettes de coudre qu'on fiche à leurs pieds pour leur ſervir de ſoutien: on y attache les dards avec un petit jonc, à meſure qu'ils pouſſent. On dit qu'un œillet dardille lorſqu'il pouſſe les tiges d'où naiſſent les fleurs, & ces tiges s'appellent dards, en terme de Fleuriſte.

Quelquefois un pied pousse des montans de toutes ses marcottes ; c'est une mauvaise marque, il faut en châtrer une partie ; ce qui se pratique en coupant le dard au second nœud.

Il est bon de serfouir les œillets de tems en tems, & particulièrement lorsqu'on remarque que la terre a fait croute sur la superficie.

Les œillets dardillent souvent plus qu'on ne veut, & jettent de même des boutons ; il faut, pour avoir de beaux œillets, abattre de ces boutons ; autant qu'on le juge à propos, & surtout ôter ceux qui naissent opposés l'un à l'autre, & les plus proches du pied.

S'il y a des œillets qui crevent, il faut lier le bouton & le fendre un peu du côté qu'il forme une manière de bosse : le bouton gros & court est pour l'ordinaire celui dont il faut se méfier.

Quand les œillets sont épanouis, il faut regarder si les feuilles y sont dans un bel ordre ; sinon il faut *peigner* ceux qui l'exigeront, c'est-à-dire, en arranger les feuilles de maniere qu'on puisse dire, voilà un bel œillet. Voici comment on peigne un œillet.

Lavez bien vos mains, essuyez-les, prenez l'œillet mal arrangé, pliez-en les extrêmités du haut du calice, rangez-y dessus les feuilles de la fleur, selon que votre bon goût vous le suggérera.

Pour peigner un œillet qui creve, on se sert

d'un petit carton arrondi, percé au milieu, & du diametre convenable à la grosseur du calice de l'œillet; on place ce carton à l'extrêmité d'en haut du calice, sous les feuilles de la fleur, qu'on arrange avec art; ce qui lui donne une forme fort agréable à la vue.

Les œillets se mettent rarement en pleine terre; ils s'élevent bien mieux dans des pots que l'on place sur des planches posées sur des tréteaux; c'est-là qu'étant arrangés dans un bel ordre & en amphithéatre, ils se font admirer, surtout quand ils sont beaux.

Lorsque les œillets sont en fleur, il faut les couvrir, pour les garantir du soleil & des humidités. Cette fleur est si délicate que le grand chaud la fait passer en peu de temps; les pluies en ternissent le lustre.

Quelques-uns, pour faire durer plus longtemps la fleur des œillets, portent à l'ombre ceux qui sont dans des pots.

Le vrai moyen d'avoir des œillets la plus grande partie de l'année, est de faire des marcottes en différents temps, depuis la fin de Juin jusqu'au mois d'Octobre; selon qu'elles seront faites plutôt ou plus tard, elles fleuriront, les premieres dans le Printemps, les secondes en Eté, & les dernieres dans l'Automne. Pour en avoir au milieu de l'Hiver, coupez les premiers montants,

Des marques d'un bon Œillet.

UN œillet passe pour être beau, lorsqu'il est large, garni de beaucoup de feuilles, & qu'il forme une maniere de petit dôme. Un œillet plat n'est point estimé; la belle largeur d'un œillet est de trois pouces sur neuf ou dix de tour: les plus gros en ont quatorze ou quinze.

On fait cas d'un œillet dont le blanc est net, & qu'il n'est point carné, lorsque ses feuilles sont unies en leurs bords & non découpées, qu'elles sont rondes & non pointues.

Plus un œillet est chargé de panaches, plus il est beau; mais il faut qu'ils y soient bien partagés, sans être imbibés.

Le panache le plus beau est celui qui regne depuis la base jusqu'au bout de la fleur. Ajoutez à toutes ces marques que, lorsqu'il a ses fleurs bien arrangées, on peut dire que c'est un œillet parfait, & qui mérite qu'on le cultive.

Des maladies des Œillets.

Il est certaines maladies auxquelles l'œillet est sujet, qu'on peut prévenir aisément, & auxquelles il est impossible de remédier lorsqu'elles sont arrivées: telles sont la *pourriture* & le *blanc*.

On empêche que la *pourriture* attaque l'œillet, si on ne l'arrose que raisonnablement : s'il ne commence que d'en être attaqué, il faut en couper toute la partie malade jusqu'au vif, & la couvrir d'une terre seche & légere.

Quant au *blanc*, on préserve l'œillet de cet inconvénient, si on l'arrose dans le besoin, & qu'on ne lui donne point une exposition qui lui nuise : il faut aussi le mettre à couvert des brouillards.

De l'Œillet d'Inde.

SAns s'arrêter ici à répéter ce qu'on a dit plusieurs fois sur la culture de bien des fleurs, on dira que l'œillet d'Inde est une plante annuelle, qui se gouverne comme la balsamine. Il se seme au mois de Mars, & se transplante sur la fin d'Avril.

Cette plante se place avec assez d'agrément dans le milieu des plates-bandes de parterre ; il faut faire ensorte que les fleurs de la moyenne espèce qui l'accompagnent n'en dérobent point la fleur aux yeux des passans.

Les fleurs de l'œillet d'Inde sont à rayons, rondes, composées de plusieurs feuilles fort bien arrangées, de couleur jaune ; dans le milieu est placé un disque à plusieurs fleurons découpés en différentes parties : sa graine est petite & anguleuse.

Des Œillets d'Allemagne.

C'Eſt une eſpece de *lycenis*, dont la fleur eſt fort agréable ; à la différence des autres œillets qui varient, celui-ci paroît toujours d'un rouge enflammé. Il reſſemble au reſte à l'œillet de Poëte, & ſe cultive de même.

Les œillets d'Allemagne font un très-bel effet dans les parterres : on en plante en pots, où ils paroiſſent avec beaucoup d'éclat.

CONCLUSION DE CET OUVRAGE.

VOilà tout ce que j'ai cru devoir dire sur les élémens de la culture des Jardins, qui, sans contredit, n'est pas moins difficile à expliquer qu'à pratiquer; j'estime qu'en observant les régles & les préceptes, un Jardinier, même avec peu d'intelligence, peut, suivant ma foible connoissance, prendre la bêche, la serpette à la main & travailler hardiment, en appliquant aux cas particuliers les principes établis. Il me seroit impossible de les d'écrire tous. Je n'ose me flatter d'avoir mis au jour tout ce qu'on doit pratiquer dans la vaste étendue du Jardinage; les régles sur ce sujet n'ont point de bornes: plus on découvre, plus on trouve à découvrir, & tous les jours il survient en ce genre des faits nouveaux, & pour ainsi dire, des phénoménes auxquels on ne s'attend pas.

Malgré les peines que je me suis données, & tous les soins que j'ai pris pour éclaircir & faciliter la pratique de la culture des Jardins, je sens bien que cet ouvrage peut être encore perfectionné; je suis même convaincu qu'il est bien

des plantes dans le Potager & dans le Fruitier qui ne sont point venues à ma connoissance, & que l'on peut encore ajouter bien des choses à ce que j'ai détaillé touchant leur culture.

Si quelque personne, animée du même zèle pour le bien public, vouloit me communiquer ses lumieres, elle me trouvera toujours empressé à les recevoir, je puis même protester que je me ferai gloire de les mettre en usage dans l'occasion, si mes ouvrages ont le bonheur de mériter l'accueil & l'approbation des honnêtes gens.

Soit par haine, jalousie ou autre motif, je m'attends à trouver des Contradicteurs : j'ai fait ce que j'ai pu, on peut, sans aucun doute, faire mieux : je suis aussi disposé à profiter de la sage critique des uns, qu'à mépriser les discours passionnés des autres.

Fin de la seconde Partie.

TABLE

Des Matieres contenues dans cet Ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

Des Plantes du Jardin Potager.

Observation sur la Culture.

Fin de cette premiere Partie.

TABLE

Des Matieres contenues dans la seconde Partie.

Traité de l'Oranger.

Fin de la Table.